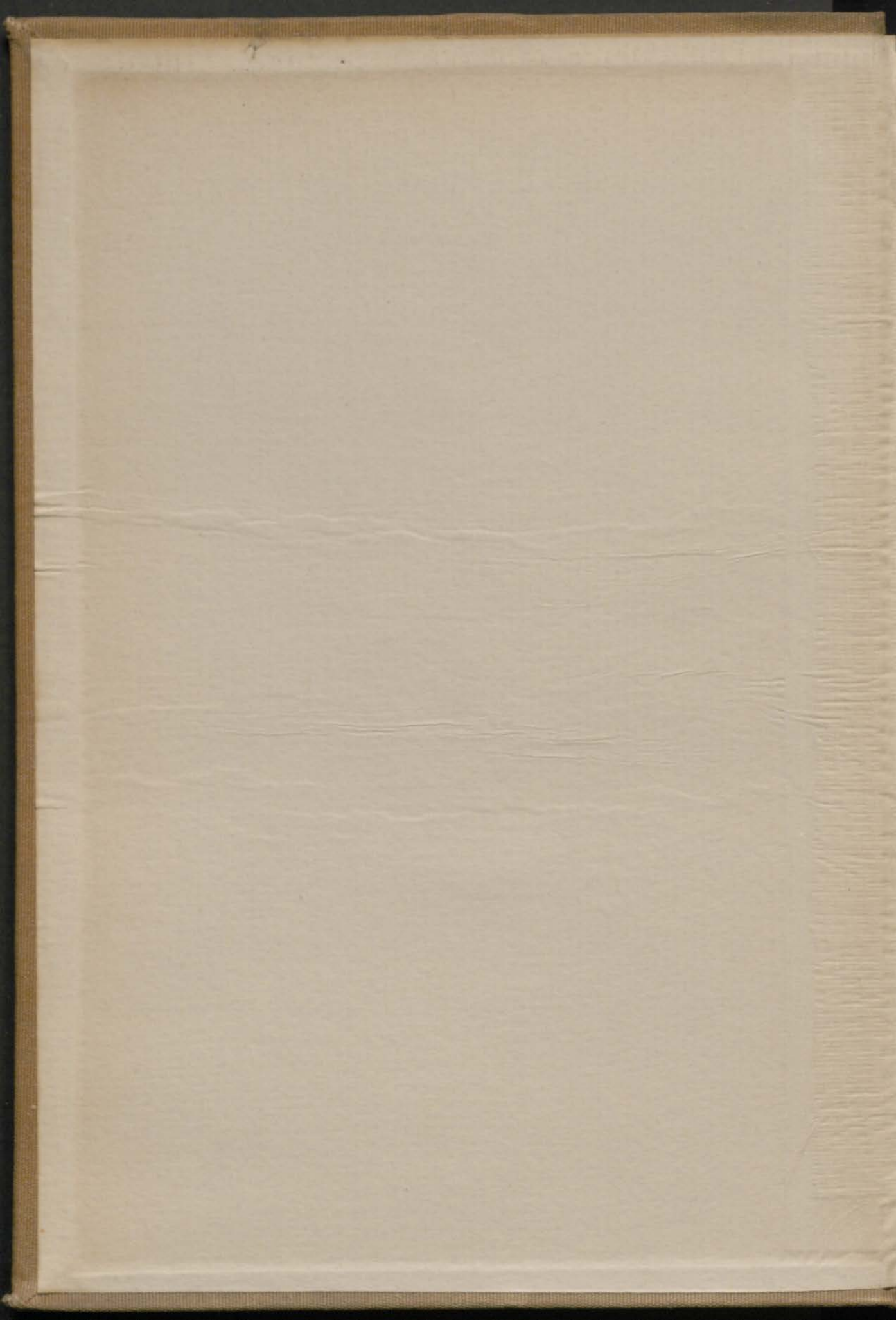
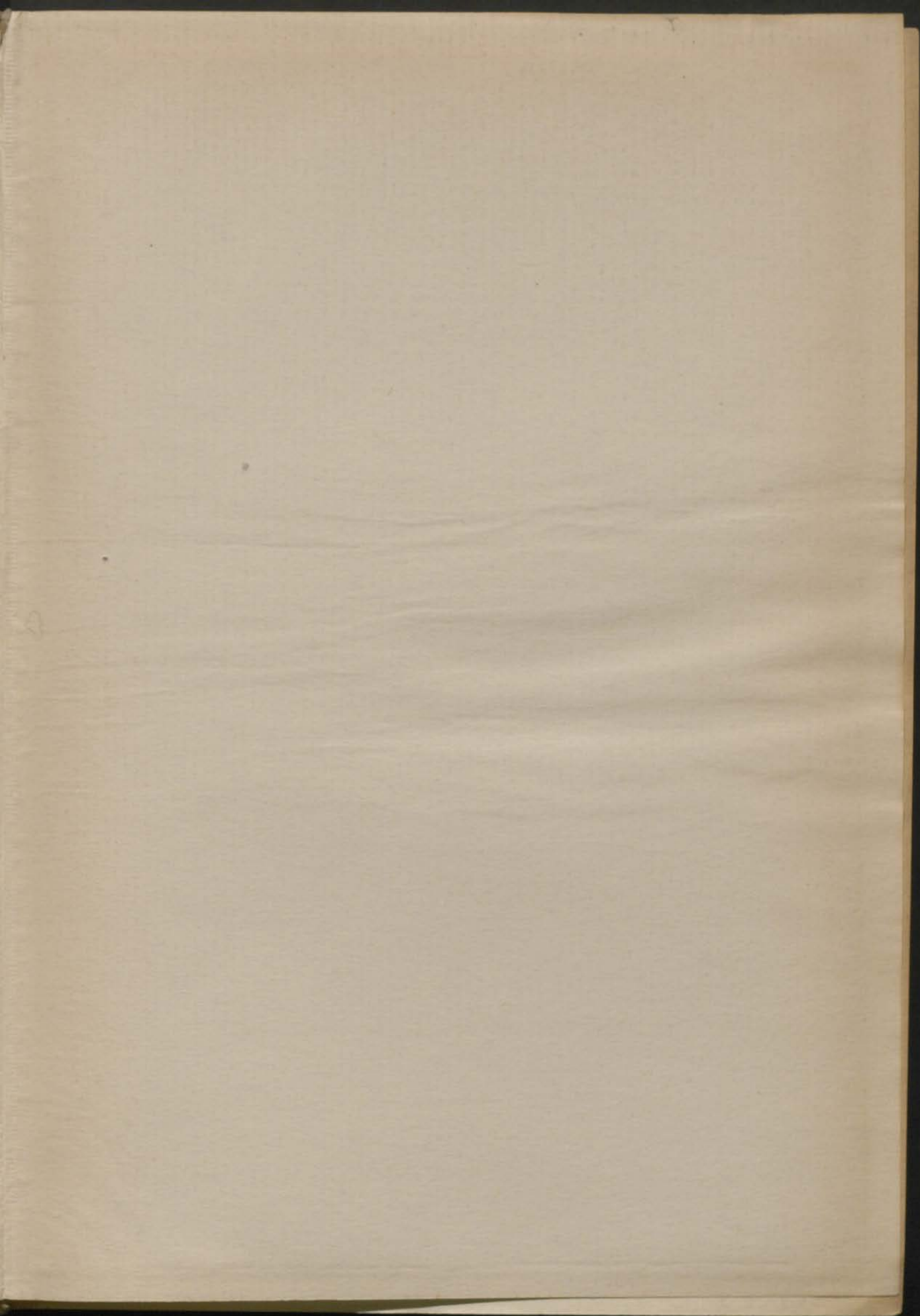
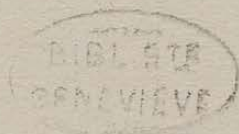
l'arte nella cucin

# l'arte nella cucina

## l'eleganza della mensa

Comptoir du Livre S. A.
Berne

# L'ARTE NELLA CUCINA
## L'ELEGANZA DELLA MENSA

HENRI PAUL PELLAPRAT

Direttore e insegnante delle «Scuole di cucina del Cordon bleu»
Ufficiale dell'Istruzione pubblica e del Merito agricolo
Laureato fuori classe delle Esposizioni gastronomiche
Redattore Capo delle Riviste Corporative di Parigi

# L'ARTE NELLA CUCINA

## L'ELEGANZA DELLA MENSA

Riduzione Italiana a cura del

Cav. Uff. ULISSE MICHETTI

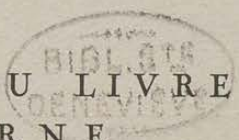
Extra nelle Cucine di S. M. il Re d'Italia Imperatore d'Etiopia
Fondatore e Presidente dell'Accademia Gastronomica Italiana
Professore della Scuola Nazionale di Gastronomia
Direttore dell'Albergo Touring di Milano

Oltre 2500 ricette e consigli pratici di cucina - pasticceria - confetterie semplici - piatti di mezzo - gelati - marmellate - conserve per famiglia - bibite, ecc.

I piatti stranieri più noti - Come si serve in tavola - Ornamentazione floreale della mensa - Vini - Scelta delle derrate alimentari - Come si tagliano le carni - Ricevimenti

50 liste per ricevimenti, feste, anniversari, matrimoni, ecc.
Liste per regimi alimentari diversi

*Oltre 360 illustrazioni in nero ed a colori*

COMPTOIR DU LIVRE S. A.
BERNE

## PREFAZIONE ALL'EDIZIONE ITALIANA

*Anche nell'Arte della Cucina, l'Italia fu prima durante il Rinascimento. La tradizione che i Papi non disdegnarono magnificare, veniva da lontano: dalla Roma imperiale.*

*Poi, anche questo primato ci fu tolto dalla Francia. Essa non soltanto raffinò, arricchì (e complicò) la buona scuola, ma la diffuse e l'impose universalmente. Oltre ai grandi cuochi, la Francia ha dato all'umanità la letteratura della cucina. Celebre fra tutti gli autori quel Brillat-Savarin, magistrato aristocratico e conservatore, per non dire reazionario, che, esiliato e costretto a non più scrivere di politica, si consolò con le gioie della gola e mise il fuoco della sua penna, già così battagliera, al servizio del fuoco dei... fornelli. Più che un grande gastronomo, egli fu il filosofo della gastronomia e la sua « Fisiologia del Gusto » resta un libro classico e fondamentale.*

*Tra i moderni autori francesi, l'editore Kramer ha avuto ragione di scegliere per la traduzione in italiano il Pellaprat. Questi ha il merito di aver scritto un libro per tutti, e specialmente per le famiglie, semplificando o addirittura lasciando da parte i complicati segreti dell'alta scuola professionale. Autorità indiscusse dell'arte e della letteratura gastronomica francese, quali Francis Carton Presidente delle Associazioni gastronomiche francesi, Philéas Gilbert e Jean Gaulthier, hanno giustamente esaltato questo trattato; spiacente che i loro apprezzamenti non abbiano potuto trovare posto in questa ristampa unicamente per ragioni di spazio, il traduttore si associa a questi giusti apprezzamenti, tanto più in quanto il Pellaprat si avvicina alla buona e sana tradizione del gusto italiano, che rifugge dagli amalgami troppo complicati e vuole che nel cibo cotto si ritrovi il sapore e l'aroma essenziale delle sostanze fornite dalla natura.*

*Non dimentichiamo che le scoperte moderne sulle « vitamine » dànno ragione a questo buon senso tradizionale della cucina italiana: al risotto e alla pasta « al dente », alle verdure che conservano il gusto, il sugo e l'aspetto naturale della pianta, invece di trasformarsi in puree stracotte, inodore e insapore.*

*Traducendo il Pellaprat, io mi sono proposto a mia volta di accentuare questa sua caratteristica tendenza, così consona ai nostri gusti; e, aggiungendo ricette regionali italiane, mi sono attenuto più che mai al grande e sano ideale di casa nostra: la semplicità.*

*Questa traduzione, che viene ad aggiungersi ai tanti bei lavori originali della moderna gastronomia italiana (ricorderò il Provenzano, il Mercadante, il Bella, il Maceroni e, massimo tra tutti, Paolo De Amici) è anche destinata, nell'intenzione dell'editore e mia, alla grande famiglia degli Italiani all'Estero.*

*L'Italiano che vive fuori dal suo paese (son forse dieci milioni) adotta inevitabilmente — o piuttosto adatta al suo temperamento — idee, usi e abitudini dei popoli tra cui vive; così, inevitabilmente, entrano nella sua cucina certi piatti locali. Ma egli è molto più conservatore che non si creda, almeno in fatto di cucina: paste, risi, formaggi, vini, olio del suo paese tengono il posto d'onore sulla sua tavola, per poco che il lavoro gli procuri un minimo di benessere; il patriottismo dello stomaco coincide in questo caso con le leggi d'una alimentazione razionale. Questo libro gli porterà dunque, ravvivate e arricchite, le tavole di quella buona tradizione nostrana che s'innesta così felicemente sul gran tronco della gastronomia francese, temperandone l'eccessivo raffinamento e quasi richiamandolo alle sue origini.*

*L'editore e io siamo sicuri che i lettori sapranno apprezzare e l'autore e il frutto delle nostre fatiche.*

ULISSE MICHETTI, *Traduttore*

## INTRODUZIONE

Dopo aver occupato durante trent'anni il posto di direttore nelle Scuole di cucina e pasticceria del « Cordon bleu » di Parigi ed aver pubblicato numerosi testi specializzati, ho voluto occupare le ore del meritato riposo, raggiunto dopo 53 anni di lavoro nelle cucine di Francia e dell'estero, a riunire per le massaie una precisa documentazione di quanto concerne la cucina e la specialità affini.

In questo volume verranno quindi trattati gli argomenti più svariati, dalla preparazione della lista delle vivande — che presenta assai spesso una certa difficoltà — al servizio dei vini, alla decorazione della mensa, alle bibite, caffè, infusi; dal servizio di tavola, al materiale necessario ed all'approvvigionamento della cucina.

Darò consigli di ordine pratico ed economico e spiegazione delle ragioni che inducono ai differenti procedimenti. In breve: resterò forzatamente nelle pagine che seguono, l'insegnante che sono stato durante un trentennio per migliaia di allieve.

Darò altresì una cinquantina di liste di vivande che potranno servire sia per l'uso giornaliero comune che per piccoli pranzi d'invito o inviti di cerimonia.

Uno dei compiti più difficili della padrona di casa è quello di ben ricevere gli ospiti! Per facilitarle il compito, ad ogni capitolo è stata aggiunta qualche ricetta *ricca*. Inoltre, onde rendere meno difficile la compressione delle spiegazioni, il testo è stato arricchito di belle tavole a colori rappresentanti i piatti principali descritti e che non mancheranno di incitare le lettrici alla esecuzione di un lavoro che darà loro la massima soddisfazione.

Mio desiderio è stato quello di compiere un'opera duratura, in un campo assai sfruttato dai dilettanti. Entrato apprendista nel 1882 non ho mai abbandonato la bianca veste del cuoco ed ho lavorato successivamente in pasticceria, confetteria e cucina. Ho fatto marmellate, gelati, dolci al cioccolato, biscotti per uso industriale e — senza vanità alcuna — penso di aver diritto di essere

definito un artigiano completo e di essere adatto all'insegnamento di ciò che ben conosco, mentre troppi sono i ciarlatani che si dànno arie dottorali trattando un argomento che non hanno imparato.

Le ricette componenti il volume non sono opera di fantasia: esse sono state provate alla luce, non della ribalta ma dei fornelli; qualcuna di esse, proveniente dalla cucina estera, appartiene ad autori assai stimati. L'arte di impiegare gli avanzi e che forma una delle basi fondamentali dell'economia domestica, è trattata estesamente. In complesso io credo di aver adempiuto al compito che mi ero proposto iniziando questo lavoro: l'educazione della massaia.

Ho anche voluto trattare il capitolo delle alimentazioni speciali, perchè se coloro che godono di buona salute non pensano che a mangiar bene, molti sono i dispeptici, i diabetici, ecc. ecc., la cui alimentazione è assai delicata ed ai quali non è possibile di non pensare preparando un libro come questo.

Indiscutibilmente « L'arte nella cucina » non contiene tutto ciò che sarebbe stato mio desiderio di trattare — tre volumi sarebbero stati insufficienti — ma io spero che contenga buona parte di ciò che una buona massaia deve sapere.

I genii del focolare e della famiglia devono credermi: ho fatto tutto il possibile per render loro un buon servigio e per diffondere sempre più un'arte che mi sta a cuore; quella della buona, dell'ottima tavola!

Prima di chiudere questa prefazione, voglio ringraziare il direttore della Società Editrice « Sanitas » che ha voluto assumersi il peso della edizione di quest'opera. In realtà è al signor Kramer che si deve se essa può venir pubblicata in veste tipografica tanto elegante e così abbondantemente illustrata.

*H. P.*

# PARTE PRIMA

## GLI OGGETTI INDISPENSABILI IN CUCINA

Per modesta che sia, ogni cucina deve essere provvista di un minimo di utensili indispensabili.

Essenziale è l'esistenza di una bilancia: essa non servirà solamente a pesare le quantità impeccabili delle sostanze necessarie in pasticceria, ma servirà altresì a controllare la merce fornita dai commercianti.

Se non si possiede una bilancia, ci si può basare sui seguenti dati, nel corso delle più comuni ricette:

1 cucchiaio da minestra ben colmo di zucchero è = a 25 gr.
1 » » » » » » farina è = a 22 »
1 cucchiaino da caffè » » » zucchero è = a 10 »
1 » » » » » » farina, è = a 7 »
1 » » » » » » sale fino (asciutto) è = a 6 »
8 tazze da caffè di acqua corrispondono a 1 litro
6 » » tè » » » a 1 »
$^3/_4$ di tazza da caffè » a 1 decilitro

Un pezzo di burro della grossezza di un uovo comune pesa all'incirca 50 grammi.

Indipendentemente dalla bilancia, è necessario un tritatutto; un'asse per tagliare; una tavola per pasticceria; uno spianatoio; una lastra di marmo (che dovrà essere molto spessa se non è possibile fissarla al tavolo); uno staccio finissimo, uno in ferro del N. 16 ed uno in crine. Uno sbatti-uova con manico di legno, un paio di grosse forbici, tre o quattro coltelli da cucina di differenti grandezze (di cui uno tanto grande da poter servire per rompere le ossa piccole), una mezzaluna, due aghi per lardellare la carne, un coltello speciale per pelare le verdure, un misurino da ½ litro ed uno da un decilitro; un piccolo recipiente per lo zucchero con coperchio forato, due o tre tielle da pasticceria, qualche forma comune per torte, pan di Spagna, crostate, tortine, ecc. e qualche piccola forma trinciante per biscotti, piccoli dolci, ecc.; senza parlare naturalmente, delle pentole e padelle comuni.

# I CONDIMENTI IN CUCINA

Col nome di condimenti si indicano tutte quelle sostanze che servono a condire e aromatizzare i cibi. La buona cucina è legata essenzialmente all'esatto dosaggio dei condimenti.

Essi debbono trovarsi sempre a portata di mano di chi cucina, contenuti in recipienti provvisti dell'indicazione del contenuto, onde non perder tempo inutilmente nella ricerca della sostanza necessaria, fra il numero rilevante di barattoli.

## Condimenti secchi che si possono conservare.

Sale grosso, sale fino, pepe in grani, chiodi di garofano, timo e lauro, noce moscata, cannella, spezie, vaniglia in canna e in polvere, zucchero a pezzi e in polvere, zucchero a velo, zucchero cristallizzato, mostarda inglese, paprica, pepe di Caienna, curry.

## Condimenti che non si possono conservare indefinitamente.

Cipolle, porri, aglio, mostarda, formaggio grattugiato, carote, navoni, limoni, cetriolini, salsa di pomodoro, prezzemolo ed erbe aromatiche, zucchero bruciato colorante, pane grattato.

Il « mazzolino profumato » consta di steli di prezzemolo, un filo di timo e mezza foglia di lauro legati insieme. Questi due ultimi condimenti vanno usati assai parcamente dato che il loro aroma è molto forte e che può anche alterare il gusto naturale dei cibi ai quali vengono aggiunti. Lo stesso si deve dire dell'aglio che non deve rimarcarsi in modo speciale che nei piatti meridionali.

Si dovranno anche tenere in cucina i fiori e le foglie adatte alla preparazione di infusi, quali il tè, la camomilla, il tiglio, la verbena, l'anice, la menta, ecc.

Dato che il sale fino presenta l'inconveniente di raggrupparsi in un blocco che indurisce seccando, si consiglia di farlo essiccare in forno su di un piatto, di pestarlo con lo spianatoio e di passarlo poi attraverso ad un setaccio finissimo. In tal guisa il sale non subirà più alcuna influenza dell'umidità.

In cucina è necessario tenere altresì pasta di varia forma: maccheroni, vermicelli, tagliatelle, ecc.; del riso; del semolino; della tapioca, delle farine di patata, d'orzo, d'avena, di riso, ecc.

L'olio d'oliva e l'aceto di vino non debbono mai mancare e così pure si terranno in cucina del burro e dello strutto, badando sempre ad evitare che questi ingredienti vengano a contatto con la polvere.

Nelle cucine moderne, l'ammobigliamento è fatto in guisa da nascondere e dissimulare ogni cosa; in tal modo la cucina acquista un aspetto assai più piacevole e la pulizia dell'ambiente viene resa molto più facile.

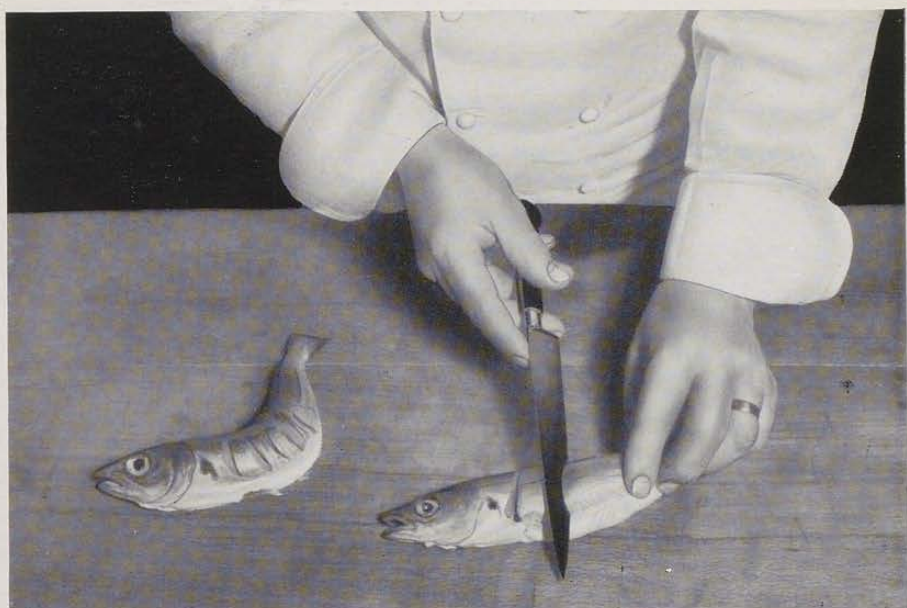



Fig. 1 – Incisione dei pesci, per facilitarne la cottura.

Fig. 2 – Naselli panati ad anello. L'estremità della coda è stretta dalla bocca.

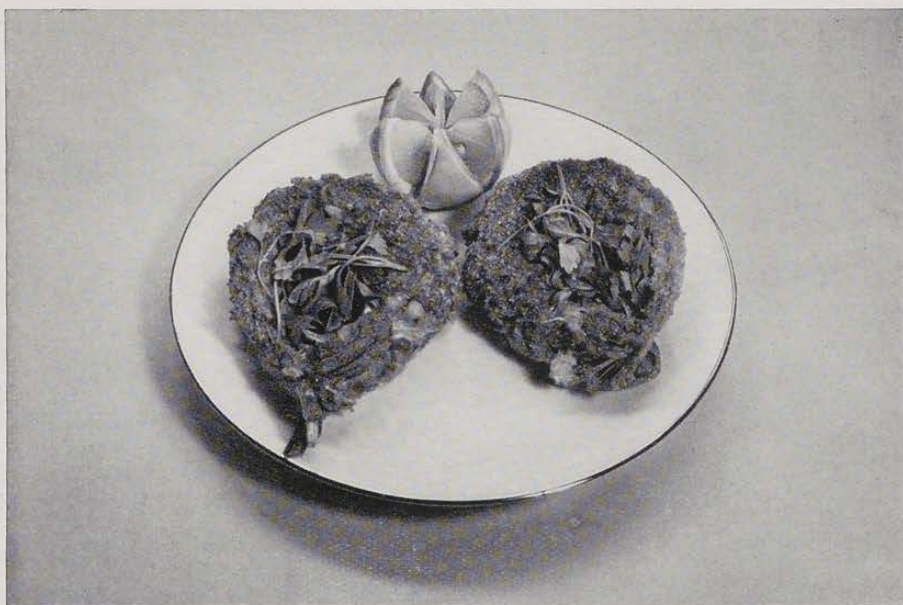



Fig. 3 – Gli stessi, fritti e presentati con limone e prezzemolo fritto.

Fig. 4 – Come si svuota un grosso pesce senza aprirne il ventre (servendosi del manico di una schiumarola) dopo averlo disquamato.

Fig. 5 – Come si distacca la pelle delle sogliole, con un movimento brusco.

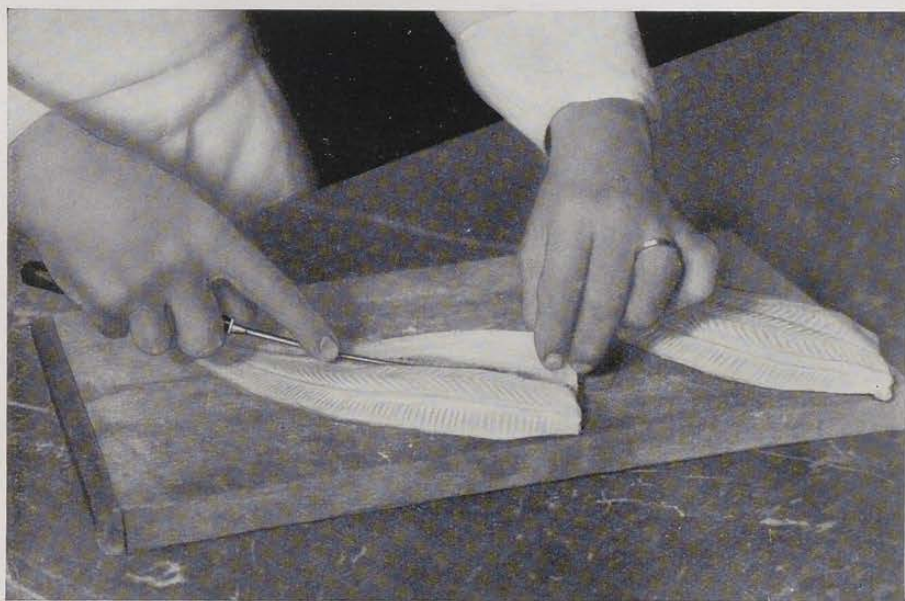



Fig. 6 – Come si tolgono i filetti di sogliola (o di altri pesci piatti), introducendo un coltello flessibile fra la carne e la carcassa.

Fig. 7 – Come si presentano i filetti di sogliola ben preparati.

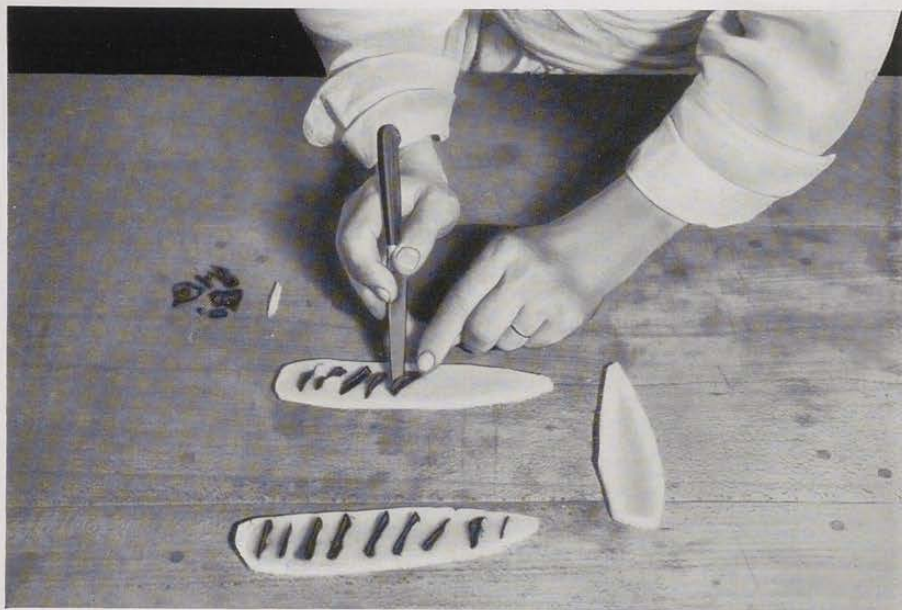



Fig. 8 – Come si guarniscono con tartufi i filetti di sogliola: inciderli e introdurre in ogni incisione una fettina di tartufo.

Fig. 9 – Come si prepara un turbante di filetti di sogliola, introducendoli crudi in uno stampo da savarin. (Vedi la ricetta « Turbante di filetti di sogliola alla carmelitana ». Ricetta N. 571).

Fig 10. – Come si taglia la carne della coda dell'aragosta.

Fig. 11 – Le chenelle. Come farle a mano. (Vedi al capitolo « Come si preparano le chenelle).

Fig. 12 – Come si preparano le chenelle col cucchiaio.

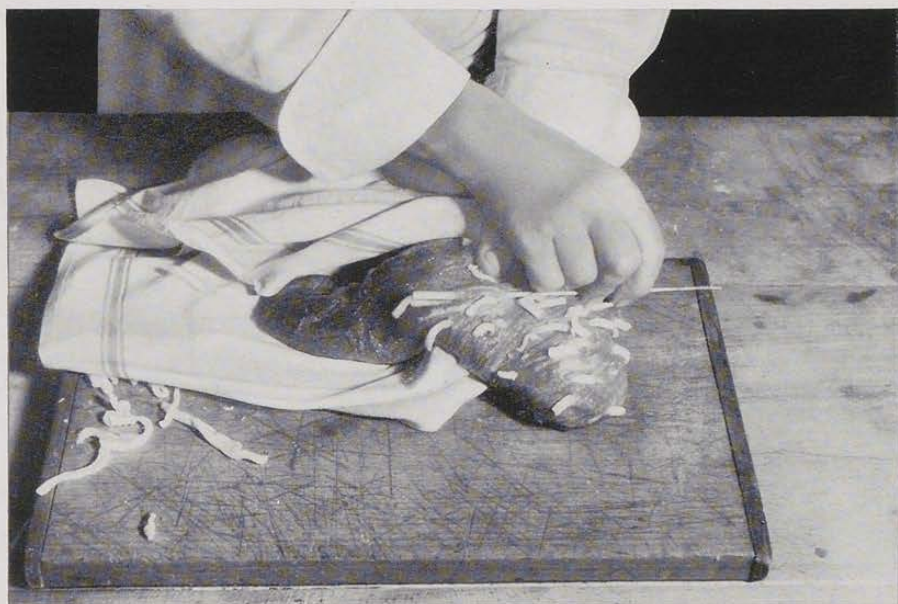



Fig. 13 - Come si lardella il filetto di manzo, la noce di vitello, il cosciotto di capriolo, ecc. — mediante l'apposito ago — con lardo o pancetta.

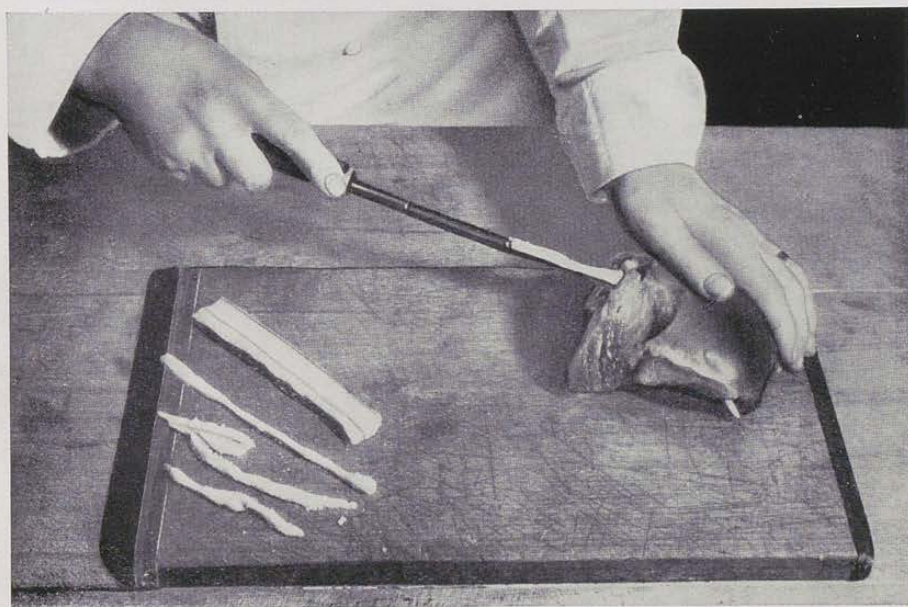



Fig. 14 - Come si lardella il manzo per il « Boeuf à la mode » (Ricetta 692).

Fig. 15 – Come si farciscono e si avvolgono i « Fagottini di vitello alla greca » (Ricetta 803).

Fig. 16 – Come si taglia il cosciotto di montone.

Fig. 17 - Come si taglia la sella di montone.
1ª operazione: con un coltello lungo e un po' flessibile si distaccano i due pezzi di polpa.

Fig. 18 - 2ª operazione: mettere la carne sull'asse e tagliarla in striscioline sottili, procedendo nel senso della lunghezza.

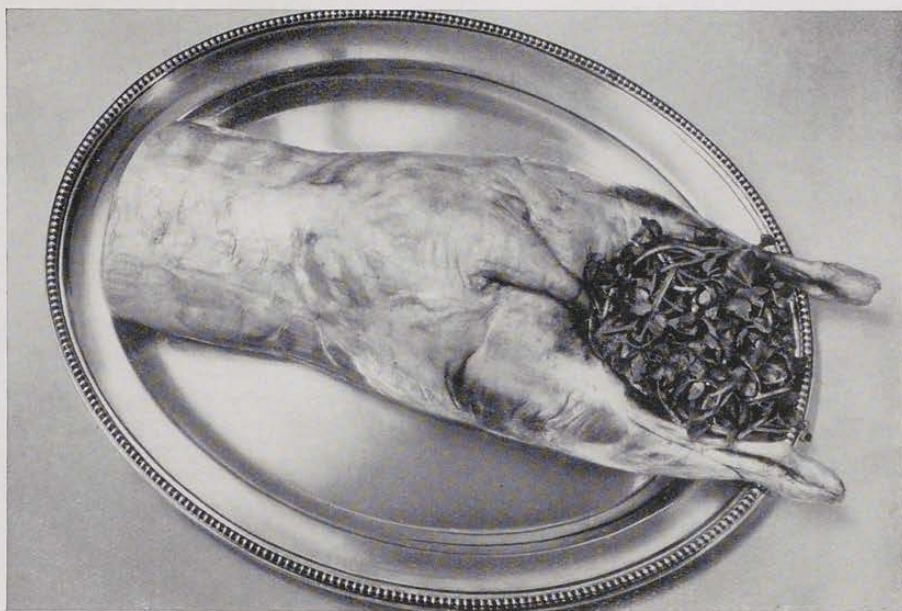



Fig. 19 – Mezzo agnello pronto per il servizio.

Fig. 20 – Come si taglia il cosciotto di capriolo. (Osservare che il taglio va fatto in senso opposto a quello indicato per il cosciotto di montone).

Fig. 21 – Come si taglia il prosciutto cotto. (Nello stesso senso del cosciotto di capriolo, con un coltello lungo, stretto e ben arrotato. Le fette debbono essere sottilissime).

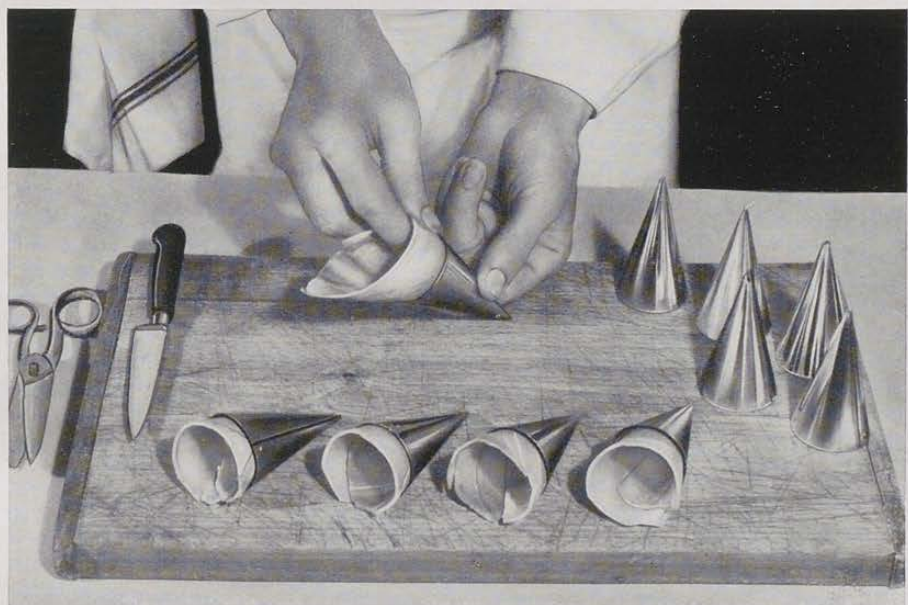



Fig. 22 – Come si preparano i cornetti di prosciutto, con apposite formette di latta (vedi la ricetta: « Cornetti di prosciutto alla Lucullo, N. 1001).

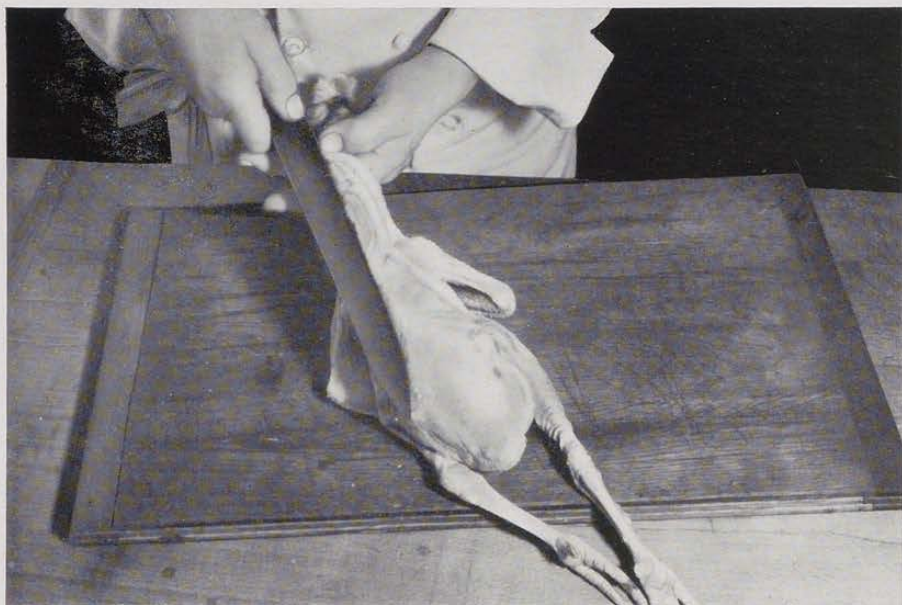



Fig. 23 – Come si svuota un pollo. 1° Tagliare la pelle del collo dalla parte del dorso. Distaccare la pelle del collo e togliere il gozzo e la trachea.

Fig. 24 – 2° Allargare un po' l'apertura anale e svuotare il pollo degli interiori.

Fig. 25 – Come si taglia un pollo crudo. 1° Tolte le zampe e il collo con la testa, pulito il fegato ed il ventriglio, si fa scivolare il coltello sotto la coscia onde staccarla.

Fig. 26 – 2° Distaccate le cosce si provvederà al distacco delle ali — alla congiuntura — lasciando il petto quasi intatto.

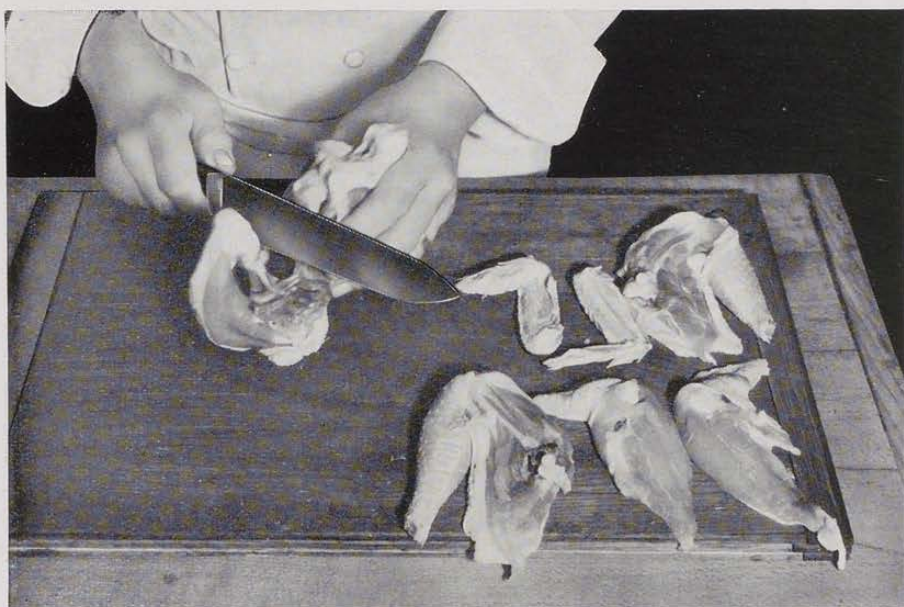



Fig. 27 – 3° Con un netto colpo di coltello si toglie poi il petto. Tagliare la carcassa in due o tre pezzi.

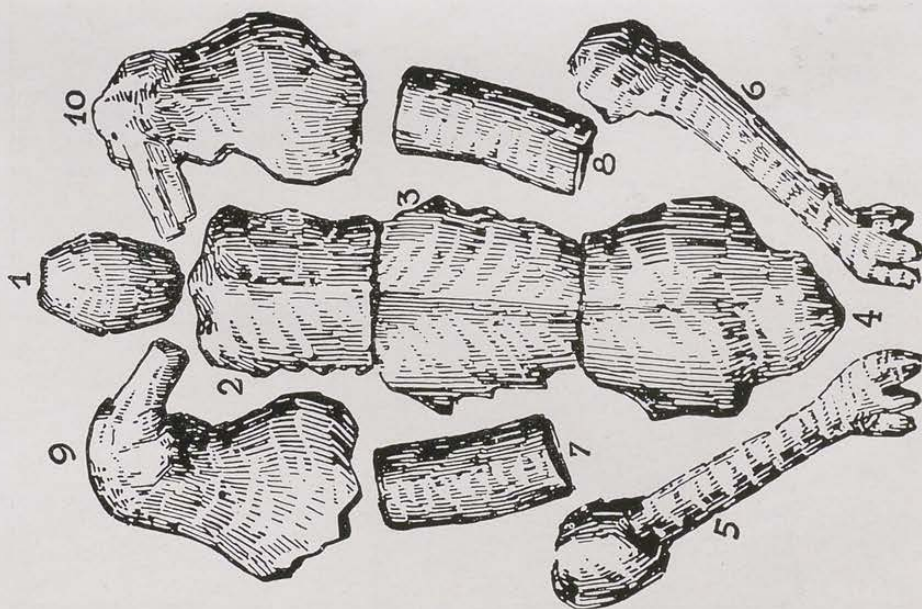



Fig. 28 – Pollo tagliato a pezzi: 1. Testa - 2-3-4. Carcassa - 5-6. Zampe - 7-8. Collo 9-10. Punta delle ali.

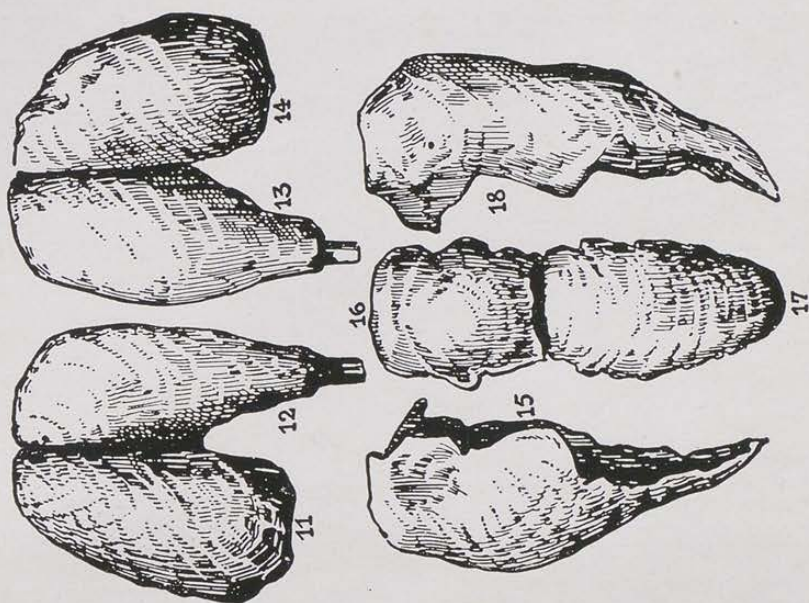



Fig. 29 – 11-12-13-14. Cosce e avancosce - 15 e 18. Ali - 16-17. Petto.

Fig. 30 – Come si prepara un piccione o un pollastrello « alla crapaudine ». Distaccare il petto di traverso, dalla punta alla giuntura delle ali.

Fig. 31 – Piccione pronto per venir preparato « alla crapaudine ». Dopo averlo appiattito con lo spianatoio od altro istrumento pesante adatto, tenerlo in forma con una spranghetta e cuocerlo con burro bollente in forno. Terminare la cottura in graticola. (Vedi la ricetta N. 1110).

Fig. 32 – Come si taglia il pollo arrosto. 1° Distaccare le cosce aiutandosi con una forchetta.

Fig. 33 - 2° Distaccare le ali con un pezzo di petto.

Fig. 34 - 3° Tenendo ritta la carcassa, separarla dal petto con un colpo netto. (Vedi alla fig. 190 il pollo ricostituito).

Fig. 35 – Come si taglia l'anitra cotta. Il petto va tagliato a striscioline lunghe e sottili. Si serve calda o fredda a piacimento.

Fig. 36 – Il petto della pollanca va tagliato a filetti lunghi. L'operazione è facile se la pollanca è fredda. Tolto l'osso del petto, l'interno della pollanca va farcito in vario modo. (Vedi ad es. « Pollanca alla Montreuil », Ricetta 1097).

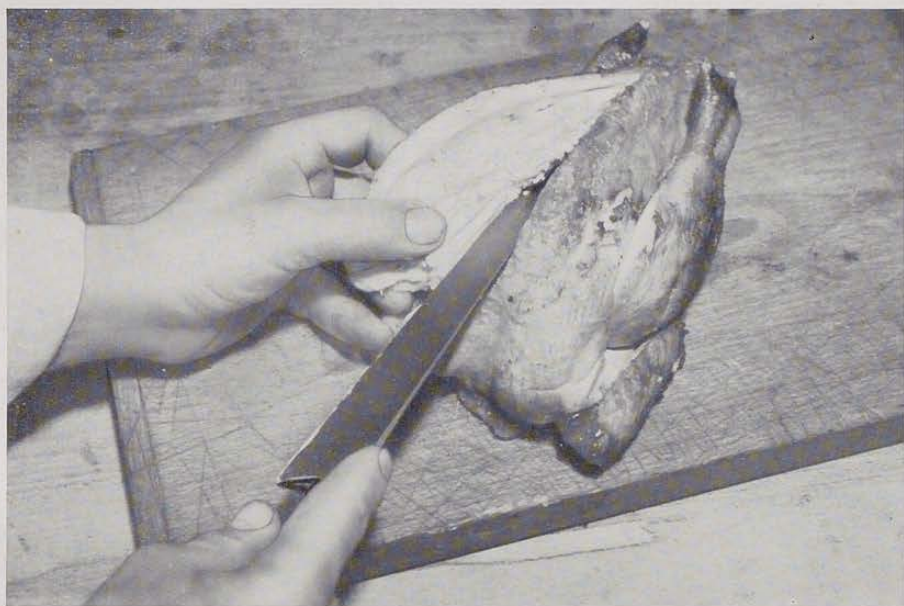



Fig. 37 – Come si distacca la carne del petto al pollame, per la preparazione delle così dette « supreme di pollo ».

Fig. 38 – Tolte le due « supreme » si tagliano a fette, tenendo il coltello di sbieco.

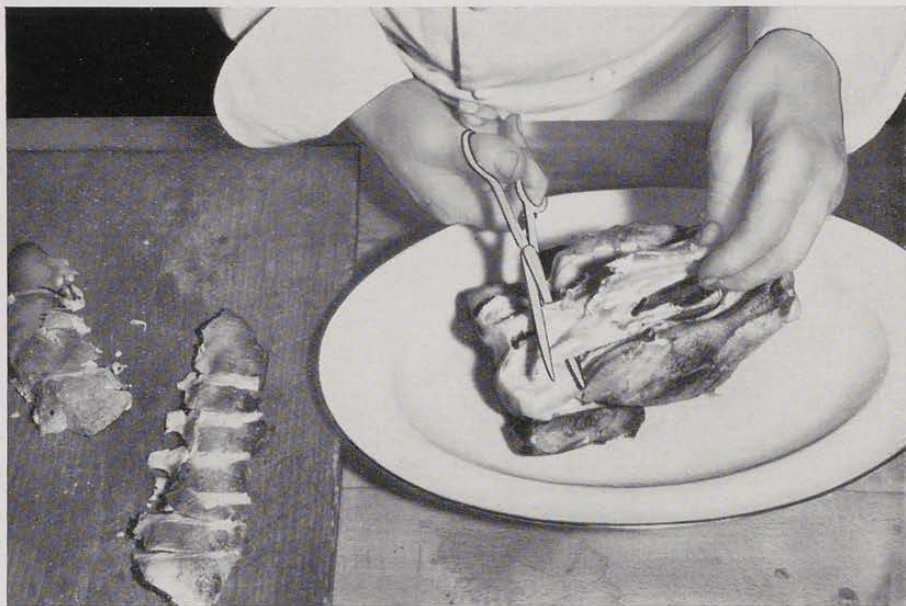



Fig. 39 – Con una forbice si distacca allora l'osso del petto, onde riempire la cavità risultante con una spuma di prosciutto, con del paté di fegato, carne od altro.

Fig. 40. – Bagnare con salsa chaufroid semi-rappresa le scaloppine di petto di pollo, servendosi di un cucchiaio.

Fig. 41 – Dopo aver bagnate di salsa e decorate con una fettina di tartufo le scaloppine di petto di pollo, si provvederà a renderle brillanti passando su di esse un pennello intriso di gelatina semi-solida.

Fig. 42 – Pollanca « alla Neva » (Ricetta 1092) in corso di preparazione. Le scaloppine suddette vanno aggiustate ai due lati, leggermente accavallate.

Fig. 43 – Come si tartufa una pollanca cruda. Distaccarne la pelle introducendo sotto di essa le dita. Sistemare sotto alla pelle un sottile strato di lardo. Aggiustare poi le fette di tartufo che in tal guisa non seccheranno e risulteranno più evidenti.

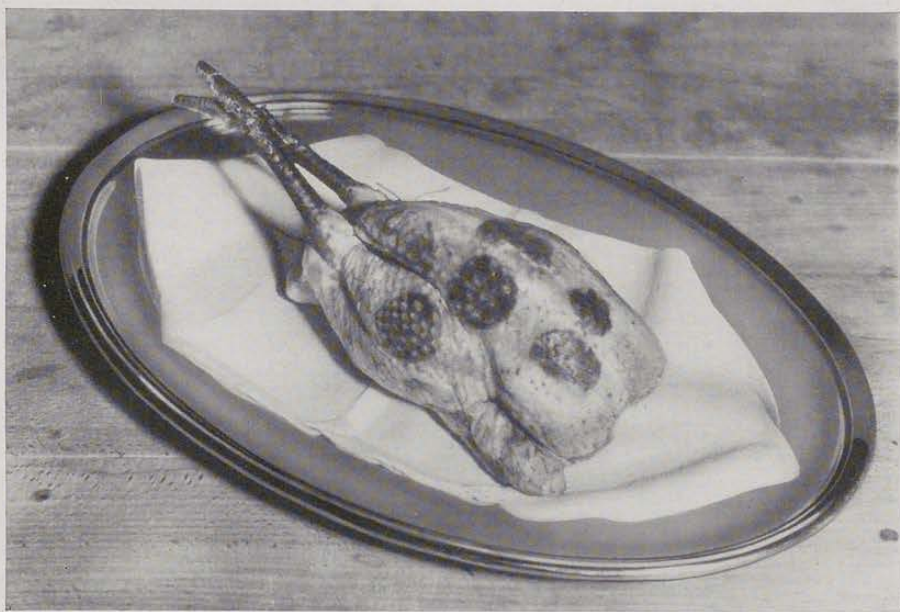



Fig. 44 – Ecco la pollanca legata e pronta per la cottura.

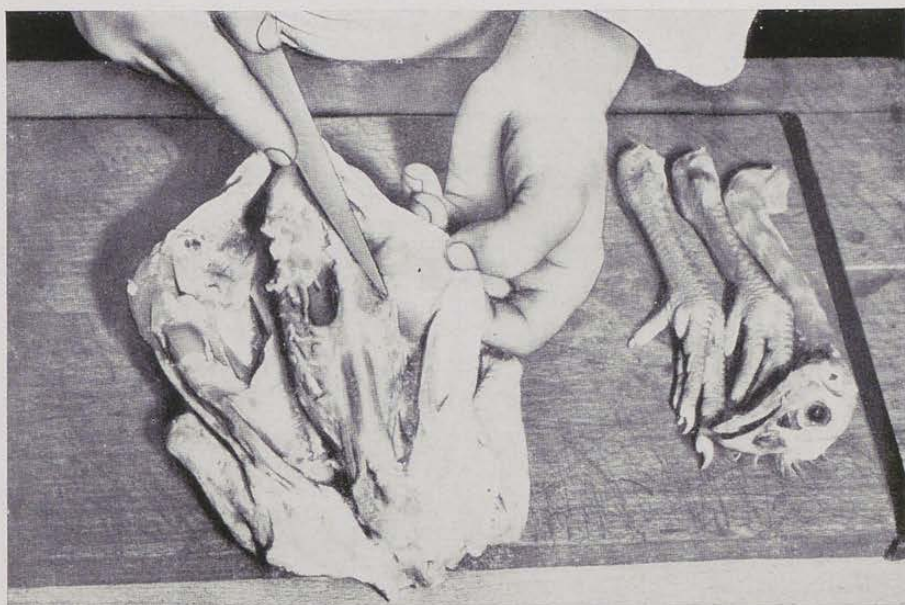



Fig. 45 – Come si disossa un pollo per galantina. 1ª operazione: sezionare il pollo lungo tutta la sua lunghezza (dal dorso) e togliere la carcassa senza ledere la pelle.

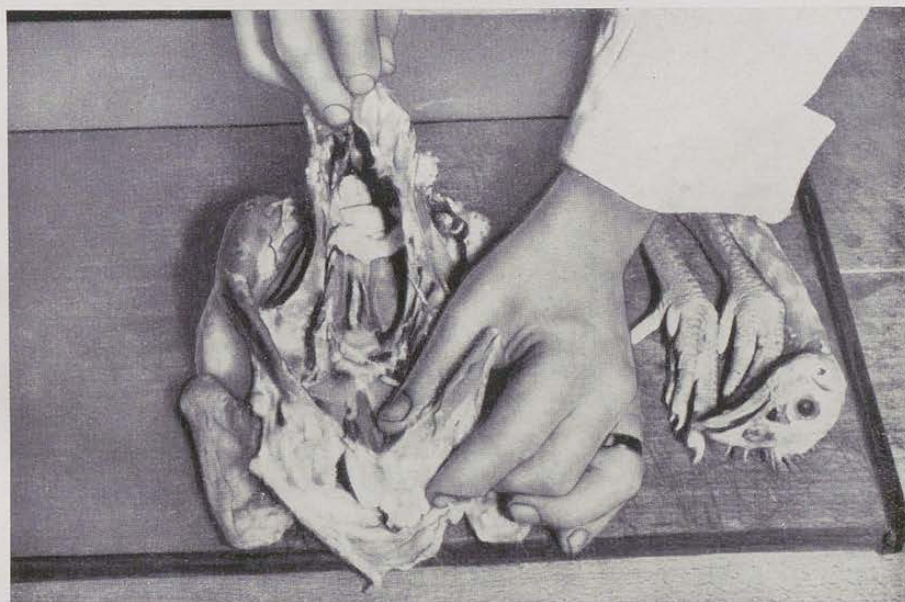



Fig. 46 – 2ª operazione: dopo aver tolto la carcassa, disossare il petto e le cosce.

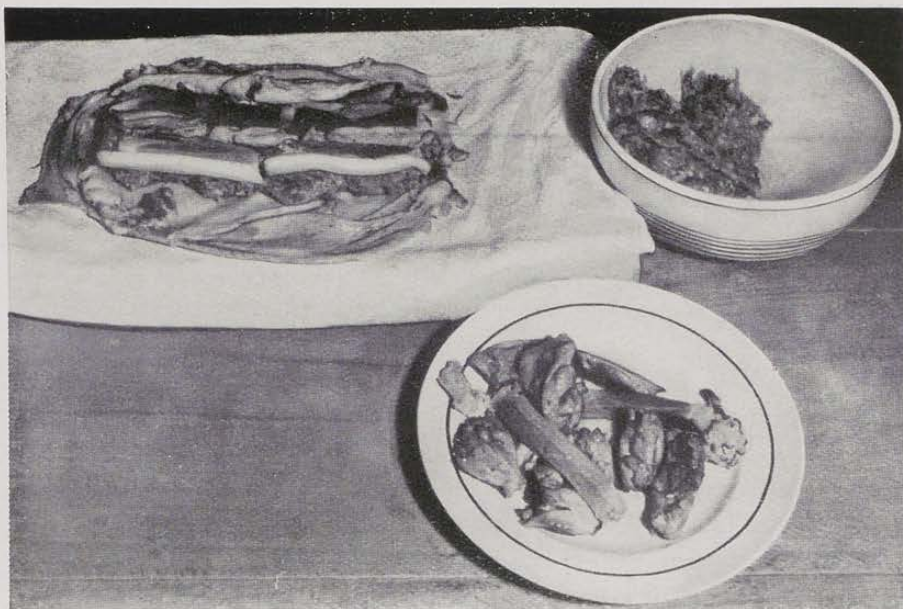



Fig. 47 – Distendere il pollo disossato su di una salvietta e disporre su di esso degli strati di farcia di maiale, filetti di pollo, di prosciutto, di pancetta e di tartufo.

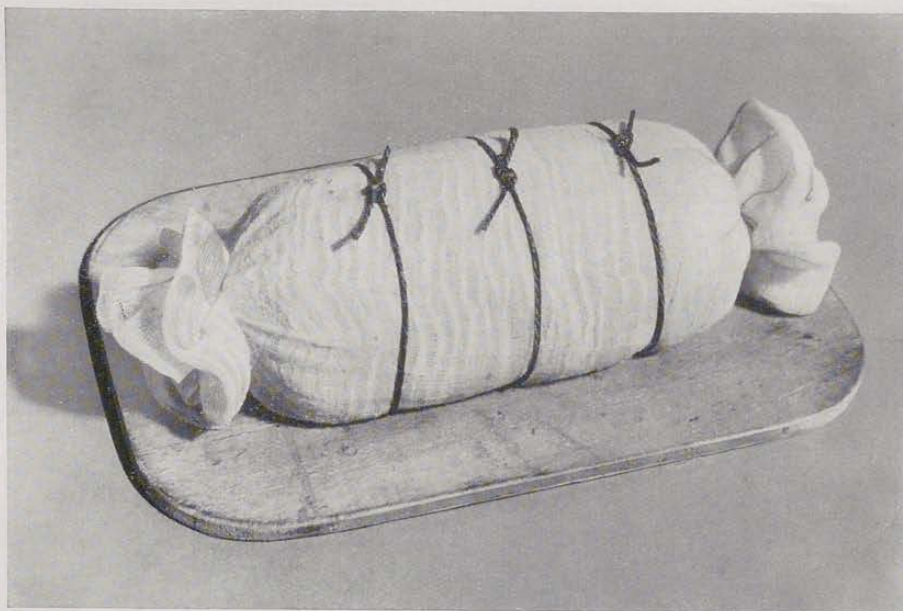



Fig. 48 – Arrotolare la galantina nella salvietta e legarla strettamente. (Vedi la ricetta 1091).

Fig. 49 – Come si riveste di gelatina uno stampo da aspic, spuma, ecc. Lo stampo, pieno di gelatina viene tenuto in bagno ghiacciato fino a quando la gelatina stessa comincerà a rassodarsi attorno ai suoi bordi.

Fig. 50 – Togliere quindi l'eccesso di gelatina (liquida). Lo stampo deve risultare rivestito di uno strato uniforme.

Fig. 51 – Modo semplice di confezionare un cestello. 1° La carcassa è costituita da una grossa fetta di pane tostato e da grossi stuzzicadenti.

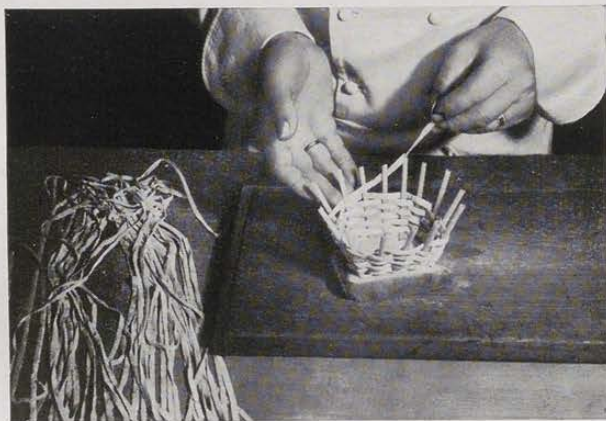



Fig. 52 – 2° Il cestello viene quindi intrecciato, servendosi di tagliatelle fresche in luogo di paglia.

Fig. 53
3° Il cestello pronto.

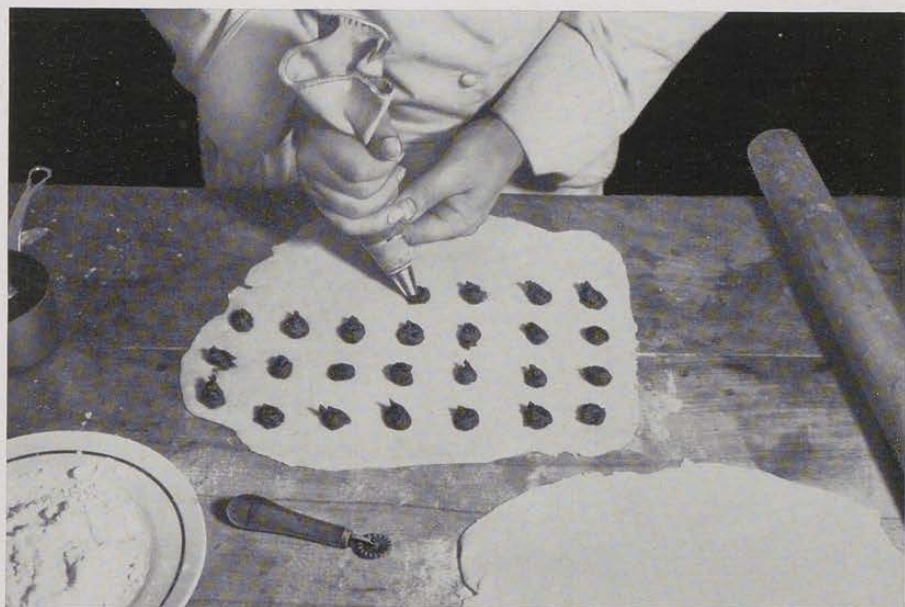



Fig. 54 – Agnolotti piemontesi e ravioli. Su di un sottile strato di pasta si dispongono piccoli mucchietti di ripieno.

Fig. 55 – Ricoprire con un altro strato di pasta e tagliare dei quadratini servendosi della apposita rotella. (Vedi alle ricette 55, 57 e 58).

Fig. 56 – Come si tagliano le verdure in forma. Gli appositi cucchiai di varia forma e grandezza vengono affondati nella polpa delle verdure (ben fresche). Carote, rape, patate ecc., dànno così luogo ad eleganti guarnizioni.

Fig. 57 – Preparazione delle patate alla Anna. 1° Passare allo svuota-patate grosso delle belle patate.

Fig. 58 – 2° Tagliare poi le patate con l'apposito affetta-patate in fette sottili.

Fig. 59 – 3° Le fette vengono aggiustate in una tortiera ben burrata e bagnate abbondantemente di burro bollente. Cuocere in forno caldo per 35-40 minuti. (Vedi la fig. 240).

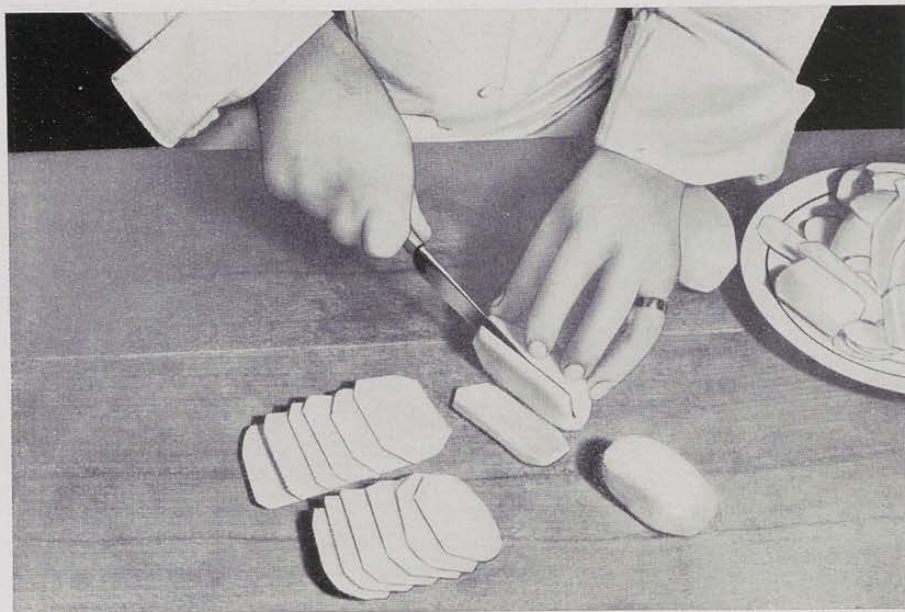



Fig. 60 - Come si tagliano le patate da preparare « soufflées » (vedi la ricetta 1517).

Fig. 61 - Patate Duchessa a brioches.

Fig. 62 – Patate Duchessa a panini.

Fig. 63 – Patate Duchessa al cartoccio scannellato.

Fig. 64 – La pasta sfogliata. 1° La farina viene aggiustata a fontana.

Fig. 65 – 2° Mescolare la pasta semplicemente con un po' di acqua e sale.

Fig. 66 – 3° Aggiungere del burro — ed anche volendo dello zucchero — e lavorare.

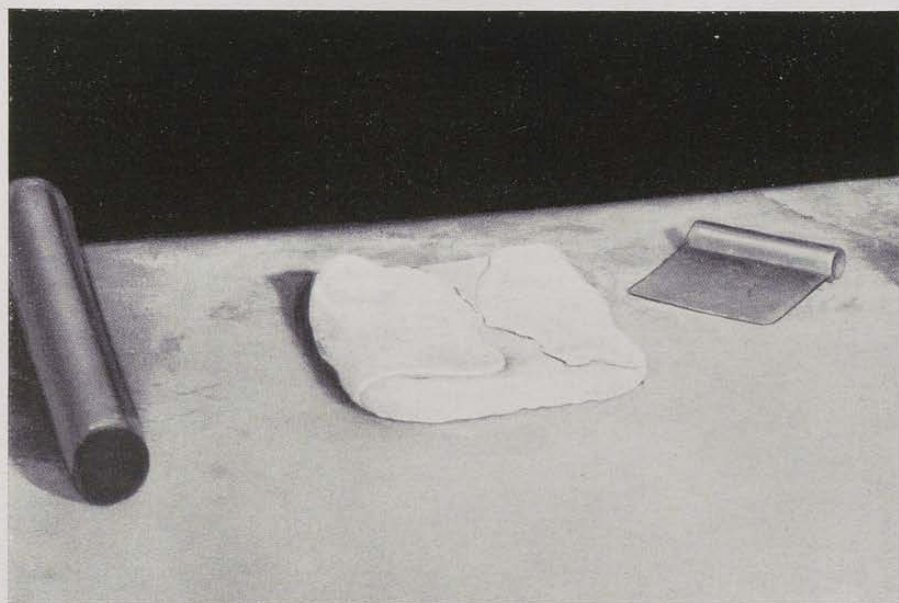



Fig. 67 – 4° Avviluppare il burro nella pasta e lasciar riposare al fresco per mezz'ora.

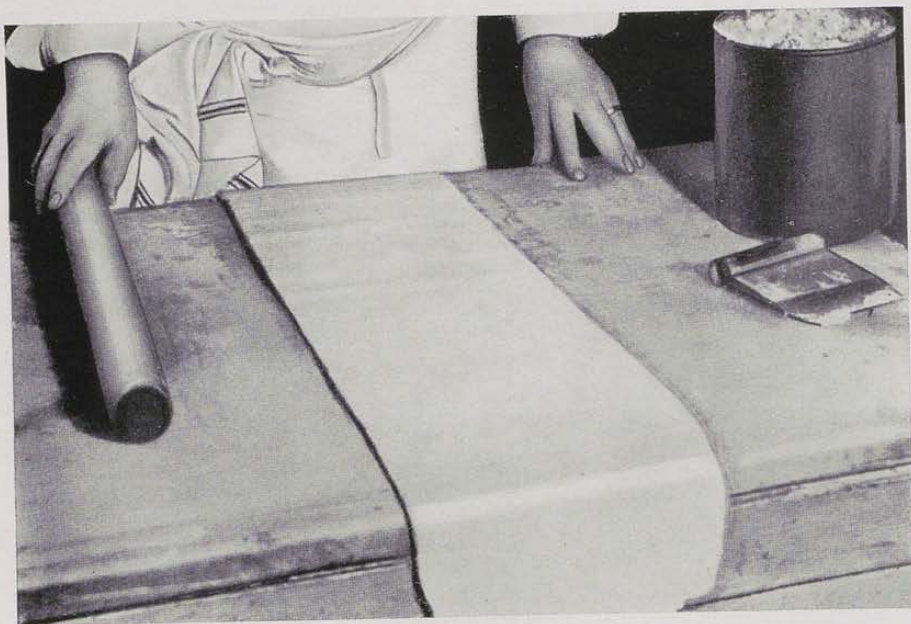



Fig. 68 – 5° Distendere quindi la pasta col matterello in una striscia lunga e sottile.

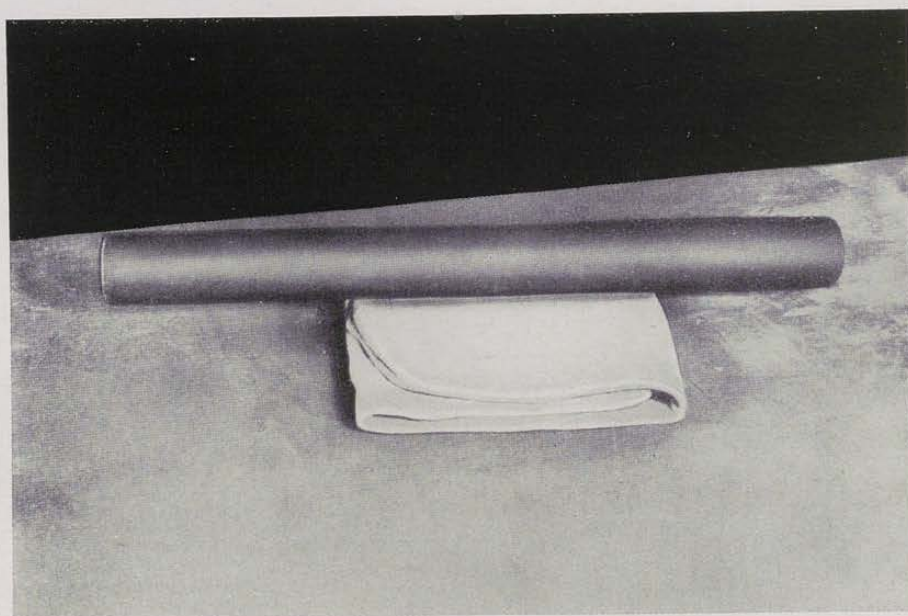



Fig. 69 – 6° Piegarla in tre regolarmente e ridistenderla col matterello. Ripiegarla per distenderla ancora.

Fig. 70 – 7° Dopo la seconda ripiegatura, lasciar riposare la pasta per 20 minuti. Procedere ad altre 4 ripiegature (2 alla volta con 20 minuti di intervallo). Si può quindi tagliare la pasta.

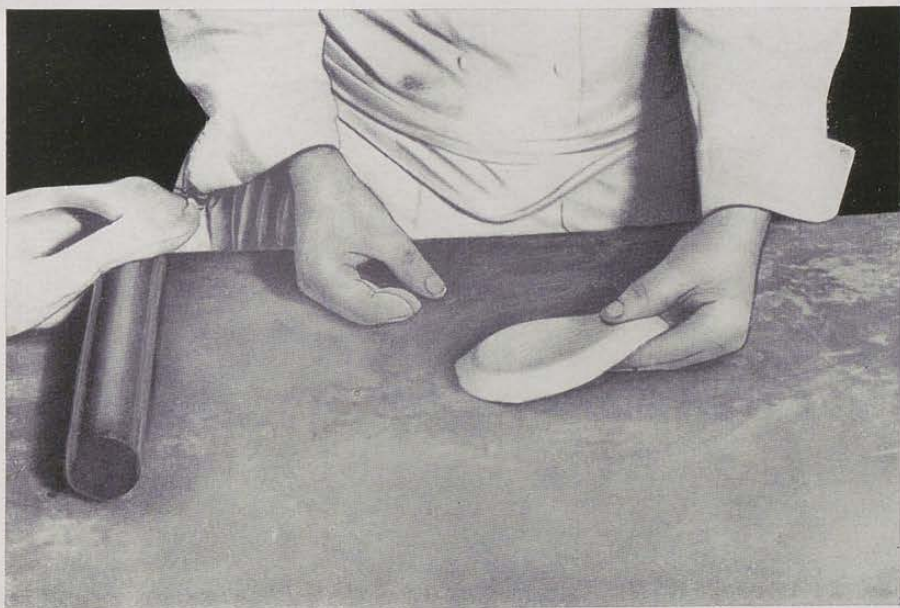



Fig. 71 – 8° Per i « vol au vent » la pasta va tagliata spessa. Rivoltata, dorata all'uovo, punta ripetutamente e cotta in forno ben caldo per 40-45 minuti.

Fig. 72 - 9° Per le sfogliatine ed i bocconotti la pasta sarà assai più sottile e verrà tagliata con uno stampo scannellato.

Fig. 73 - 10° I bocconotti vanno dorati all'uovo e cotti in forno caldo per 15 minuti.

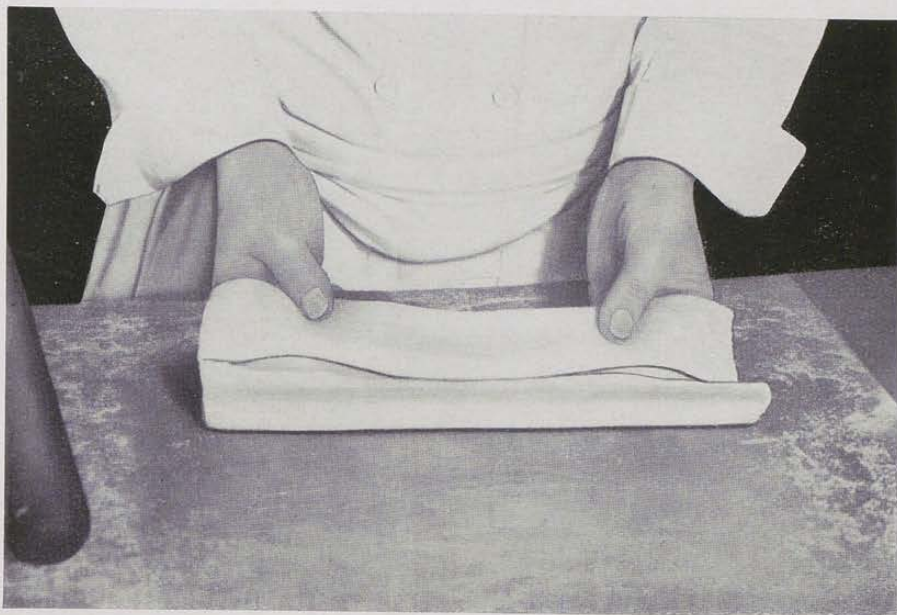



Fig. 74 – 11° Le palmette caramellate possono venir preparate con degli avanzi di pasta sfogliata ripiegata due volte con dello zucchero.

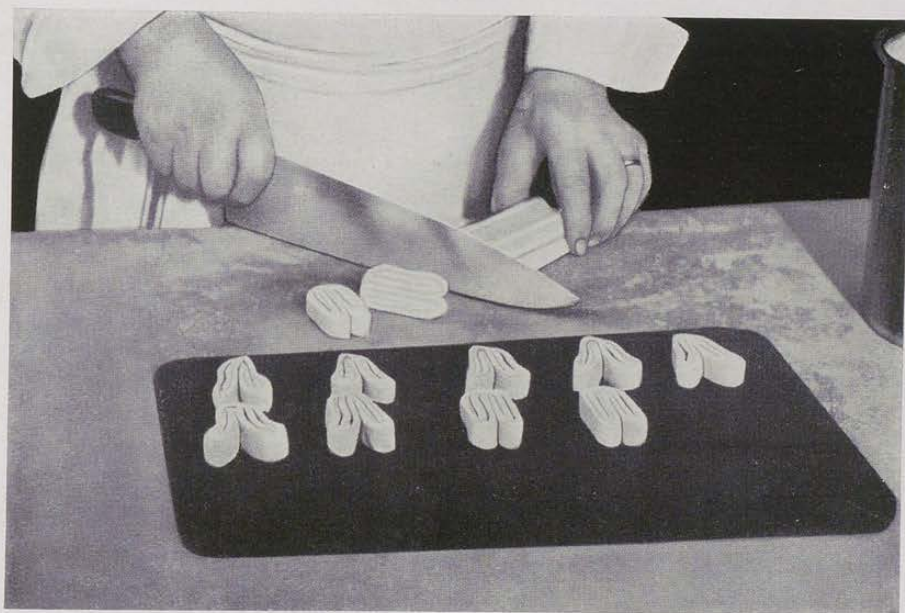



Fig. 75 – 12° Le palmette pronte vengono punte ripetutamente e fatte cuocere per 10 minuti.

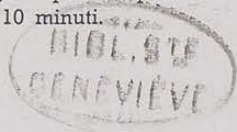



Fig. 76 – 13° I sacrestani vengono essi pure preparati con avanzi di pasta sfogliata. Eccone la preparazione.

Fig. 77 – 14° Vol-au-vent e bocconotti pronti.

Fig. 78 - 15° Palmette e sacrestani pronti.

Fig. 79 – La focaccia. Lo stampo ben burrato va rivestito con uno strato sottile di pasta.

Fig. 80 - Come si procede alla « pizzicatura » delle crostate.

Fig. 81 - Preparazione del rivestimento di uno stampo da timballo. 1° La pasta va passata al matterello e poi aggiustata con le mani secondo fa forma dello stampo.

Fig. 82 – 2º Introdurre quindi la pasta nello stampo burrato, ben facendola aderire alle pareti del medesimo. Togliere la pasta che sborda.

Fig. 83 – Timballo cosidetto « a scaglie ».

Fig. 84 – Timballo Sully. La pasta va arrotolata a cordone e disposta a spirale nello stampo ben burrato.

Fig. 85 – Pasta al burro per biscotti. Mescolare delicatamente alla pasta i bianchi d'uovo battuti a neve, servendosi di una spatola.

Fig. 86 - Come si preparano i biscotti al cartoccio.

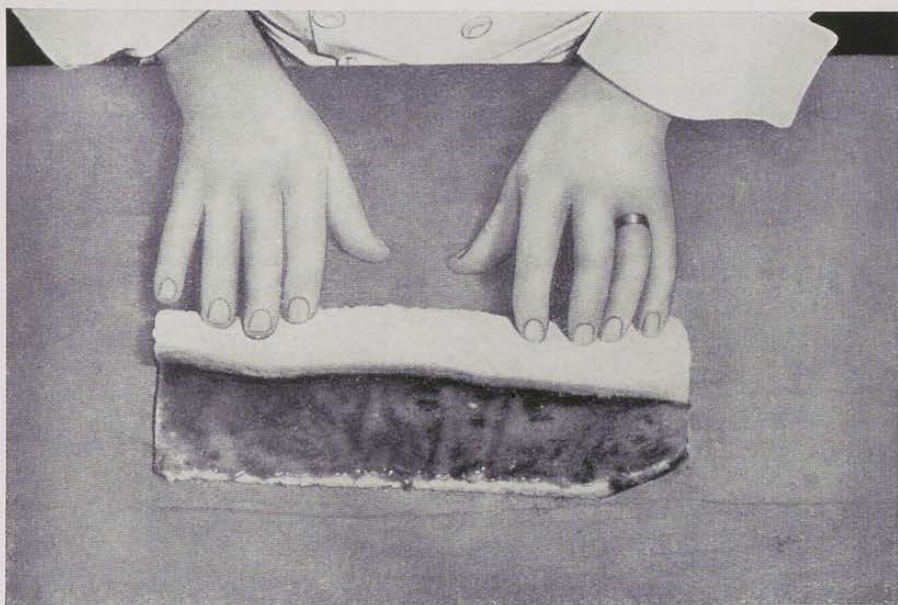



Fig. 87 - Biscotto arrotolato, farcito con crema al caffè. (Vedi anche alla ricetta 1765 « Ceppo di Natale »).

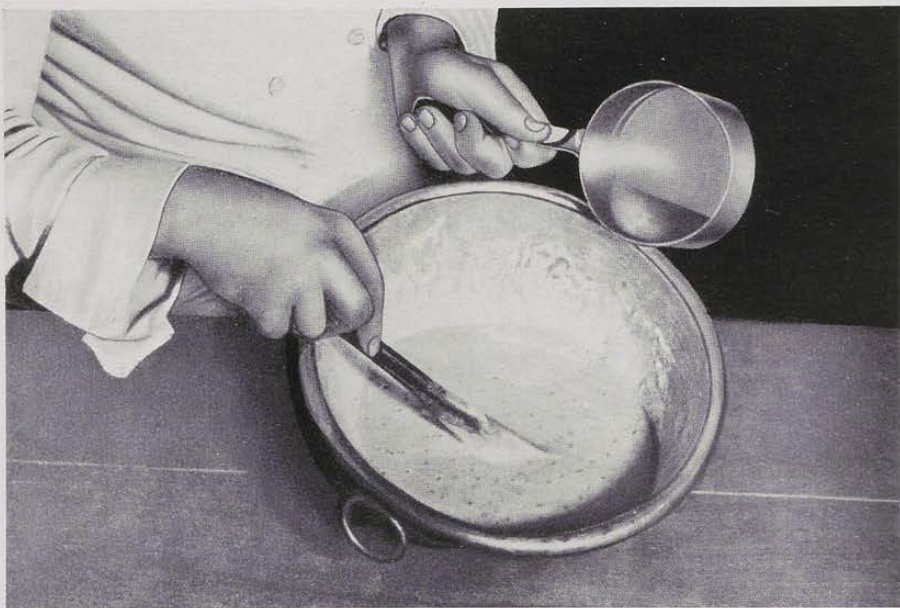



Fig. 88 - La pasta génoise. Come si unisce il burro alla pasta.

Fig. 89 - Come si ghiacciano i dolci al fondente. Versare sul dolce il fondente tiepido e distenderlo rapidamente aiutandosi con una paletta.

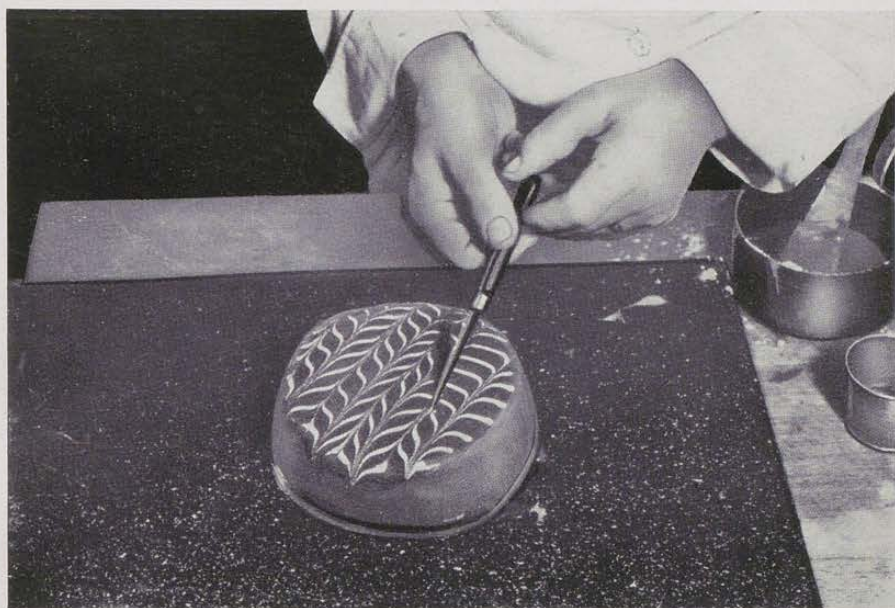



Fig. 90 – Come si decora la torta messicana. Dopo averla rivestita con del fondente tiepido al cioccolato si tirano delle righe parallele con della ghiaccia reale (messa in un cartoccino). Fendere le righe leggermente con la punta di un coltello nei due sensi. (Vedi alla ricetta 1767).

Fig. 91 – Come si preparano le meringhe al cartoccio.

Fig. 92 – Come si preparano col cartoccio, éclairs e choux.

Fig. 93 – Come si preparano « Profiterolles » - « Sant'Onorato » - « Salambò », ecc.

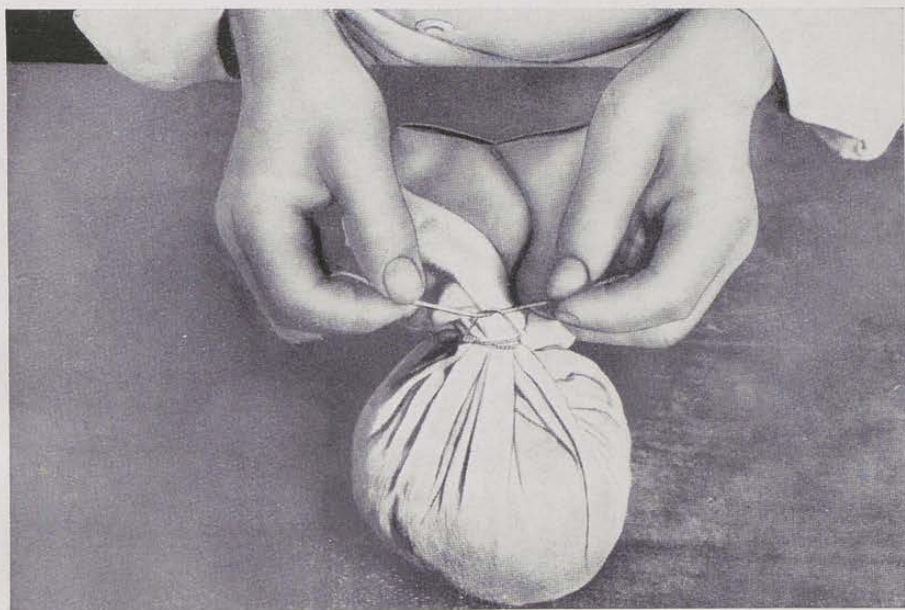



Fig. 94 – Plum-pudding inglese pronto per la cottura, avvolto nella salvietta.

Fig. 95 – Come si spellano le mandorle. Farle lessare per 3 minuti in acqua bollente; scolarle, lasciarle intiepidire e schiacciarle fra pollice e indice.

Fig. 96 – Come si serve la carne.

Fig. 97 – Come si versa il vino.

Fig. 98 – Tavola apparecchiata con servizio di porcellana decorato in rosa pallido. Tovaglia e tovaglioli di seta dello stesso colore. I tulipani — color salmone — si intonano gradevolmente con l'insieme.

Fig. 99 – Tavola all'americana.

Fig. 100 – Tavola per compleanno.

Fig. 101 – Servizio per caffè. Tovagliato in seta damascata bianco-azzurra. Servizio con bordo dorato. Mughetti e giacinti azzurri in una coppa di cristallo: i mughetti al centro ed i giacinti attorno.

## LA LISTA DELLE VIVANDE

Chi riceve degli ospiti deve mettere ogni cura nella elaborazione della lista delle vivande, la quale — per quanto è possibile — dovrà essere preparata in modo da accontentare il gusto di coloro che sono invitati.

Attualmente i pranzi sono composti come segue:

1) minestra, preceduta talvolta da un antipasto;
2) pesce;
3) piatto di carne guarnito;
4) piatto freddo con insalata;
5) verdure;
6) formaggi vari;
7) frutta e dolci.

Bisogna mettere in rilievo che l'uso di servire il formaggio prima del dolce e della frutta è abitudine dei veri buon gustai.

Passiamo ora alle regole generali che vanno tenute presenti elaborando una lista delle vivande. Mai dovranno essere serviti due piatti di carne rossa, di carne bianca, oppure due salse dello stesso tipo, od anche due piatti nei quali figurino gli stessi elementi: formaggio, funghi, ripieno, ecc.

Se si serve del pesce freddo, questo troverà posto subito dopo la minestra in luogo del piatto di pesce caldo. Dopo il pesce verrà servito il piatto di carne o il piatto di mezzo.

Il piatto di mezzo può essere costituito da carne con salsa oppure da un piatto di fritto: ad es. un piatto di lepre in intingolo, di animelle di vitello, di finanziera, di scaloppine alla milanese, ecc.

Il piatto di carne sarà sempre accompagnato da verdure e sarà costituito da filetto di bue, noce di vitello, pollo, anitra, ecc.

L'arrosto può venir sostituito da un piatto freddo con gelatina.

Una volta preparata la lista, secondo le regole suindicate e, naturalmente, secondo le risorse della stagione, la padrona di casa dovrà preoccuparsi della apparecchiatura della mensa. Qualche tempo fa la tavola veniva sovracaricata di pezzi di argenteria, di cosidetti « trionfi » ecc.; attualmente questi oggetti assai costosi e perfettamente inutili vengono sostituiti con grande vantaggio estetico dai fiori, i quali costituiscono del resto la migliore decorazione della mensa.

Il più delle volte è la signora stessa che provvede all'ornamento della tavola secondo il suo gusto personale, tuttavia qualcuna preferisce ricorrere al fiorista il quale è più avvezzo a tale lavoro lungo e minuzioso.

La decorazione floreale non va disposta troppo tempo prima dell'ora del pranzo, altrimenti i fiori perderebbero in bellezza e freschezza. I fiori verranno scelti in modo da essere appropriati al motivo che dà luogo all'invito: festeggiando il battesimo di un maschietto, si ornerà la tavola con fiori azzurri, grandi ortensie, fiordalisi, ecc. Fiori rosa verranno impiegati invece se si tratterà di una bambina. Se si festeggia una fanciulla, un fidanzamento, ecc. si sceglieranno dei fiori possibilmente candidi.

Ogni bizzarria è permessa. Si deve tenere presente tuttavia che sono da escludere i fiori eccessivamente profumati i quali, in ambiente surriscaldato, possono dar luogo a malesseri.

## IL SERVIZIO

Oggigiorno si usa eseguire il servizio nel modo più rapido possibile. Le portate giungono dalla cucina con le vivande già pronte e tagliate. Il cameriere — o la cameriera — in guanti bianchi se si tratta di un pranzo di cerimonia, presenterà i piatti alla sinistra dei convitati iniziando dalla signora che siede alla destra del padrone di casa. Se si dispone di un secondo personale di servizio, questi incomincerà a presentare il piatto alla sinistra del signore che siede alla destra della padrona di casa. Se la portata è accompagnata da una salsa, uno dei camerieri presenterà il piatto e l'altro la salsiera; se invece il servizio verrà fatto da un'unica persona, questa tenendo la salsiera con la destra ed il piatto con la sinistra opererà rapidamente in modo da presentare la salsiera ai convitati, immediatamente dopo che essi si saranno serviti.

Appena gli ospiti avranno terminato, si provvederà a togliere i piatti e le posate sostituendoli con altri piatti (caldi o freddi a seconda del caso) e con altre posate.

Una volta serviti i piatti di mezzo od i piatti con salsa, si passerà all'arrosto che verrà sempre servito con insalata. Se però il pranzo comporta un piatto freddo, l'insalata verrà servita con quest'ultimo.

Si raccomanda di fare in modo da servire le portate ben calde: a tale scopo è indispensabile di introdurre il piatto pronto nel forno e di lasciarvelo per qualche istante. Non si deve mai dimenticare di asciugare bene il piatto appena tolto dal forno, onde evitare di bagnare o sporcare i guanti del personale di servizio.

Se la sala da pranzo è un po' lontana dalla cucina, sarà bene provvedere i piatti di una campana che mantenga calde le vivande; essa verrà tolta dai piatti al momento di entrare nella sala da pranzo.

Il servizio dei gelati e dei dolci freddi viene fatto dal cameriere stesso, il quale servirà i convitati facendo uso della apposita spatola e del cucchiaio di servizio.

Seguiranno i formaggi — che saranno solitamente di almeno due qualità — per i quali la scelta viene lasciata ai convitati. Per il formaggio ogni commensale riceverà un apposito piatto sul quale verrà posato il coltello adatto.

Anche i dolci o le torte verranno serviti dal personale di servizio.

Caffè e liquori verranno serviti nel salotto o nel fumoir.

# I VINI

Abbiamo parlato di tutto ciò che concerne l'organizzazione del servizio, della decorazione della tavola e della preparazione della lista dei piatti, passiamo ora ad un altro argomento non meno importante dei precedenti e trattiamo un poco dei vini. Se la buona preparazione dei cibi è cosa di somma importanza, bisogna tuttavia riconoscere che l'uso di vini adatti può far meglio valere l'eccellente preparazione delle vivande.

Per quanto riguarda il servizio dei vini, ricorderemo quanto ha detto Brillat-Savarin in uno dei suoi aforismi: i vini vanno serviti partendo dai più moderati, per raggiungere poi i più forti e terminare coi più profumati.

Per lo più i vini rossi vanno serviti a temperatura ambiente (onde è bene toglierli dalla cantina qualche ora prima del pranzo); certi vini, invece, guadagnano se vengono serviti freddi: si tratta allora di vini molto aromatici e bianchi. Lo spumante va servito freddissimo e verrà portato in tavola negli adatti secchielli, circondato da pezzi di ghiaccio.

Se si serve del vino vecchio, evitare di scuotere le bottiglie, altrimenti il deposito del fondo potrebbe venir versato nei bicchieri.

Certi vini, quali il barolo, il barbaresco, il borgogna ed il bordeaux vanno serviti in uno speciale cestello nel quale la bottiglia resta adagiata; ciò serve appunto per evitare qualsiasi scossa alla bottiglia.

I vini vanno serviti nella loro bottiglia originale e non travasati nelle caraffe o bottiglie del servizio; soltanto i vini da pasto possono subire tale trattamento. Bisogna rilevare tuttavia che in un pranzo di qualche impegno anche il vino comune deve possedere qualità apprezzabili...

Il nome dei vini viene apposto alla lista solamente quando si tratti di pranzi di cerimonia.

Col pesce si serviranno dei vini bianchi secchi; con i piatti di carne dei vini rossi leggeri se non si tratterà di arrosti, nel qual caso si servirà invece del vino rosso generoso e secco.

Verrà da ultimo lo spumante, che aureolerà con la sua spuma leggera i pranzi modesti e quelli di cerimonia.

## Sintesi dei vini italiani (1).

Perfetto, grandioso emporio enologico è l'Italia e nessun paese del mondo, per cagione della sua configurazione e della sua posizione, presenta maggiore varietà di squisiti vini come l'Italia (Marescalchi); è una gamma doviziosa di gusti, di toni e di sfumature dovute al sole che la bacia dalle Alpi alla Sicilia.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

Senza voler ricordare tutti i vini italiani, sintetizziamo in brevi linee il grande quadro della nostra enologia, sempre riferendoci alla relazione che deve intercedere tra cucina e cantina.

*Fra i vini da pasto rossi ricordiamo:* Barolo - Barbera - Bardolino - Borgogna di Parenzo - Chianti classico - Chianti dei colli Aretini - Chianti dei colli Fiorentini - Chianti di Montalbano - Chianti della Rufina - Colli Albani - Colli Lanuvini - Frascati - Freisa - Gragnano - Grignolino - Marino - Sangiovese - Velletri - Dolcetto - Capri - Falerno.

*Tra i vini bianchi:* Albana - Bianco dei Colli Euganei - Bianco del Coglio - Bianco della Val d'Arbia - Bianco di Valdobbiadene - Colli Lanuvini - Colonna - Frascati - Garganega di Gambellara - Locorotondo e Martinafranca - Marino - Monte Argentario e Isola del Giglio - Montecompatri - Nuragus - Pinola - Velletri - Verduzzo - Vergine della Val di Chiana - Selen - Riesling - Capri - Falerno.

*Vini più adatti per pesce:* Bianco di Conegliano - Bianco di Valdobbiadene - Bianco secco dell'Elba - Capri bianco - Coronata - Cortese - Corvo bianco di Casteldaccia - Albana superiore - Etna bianco - Falerno - Lacrima - Chrysti - Orvieto secco - Frecciarossa bianco - Polcevera - Sansevero bianco - Soave - Tocai friulano - Verdicchio - Vernaccia di San Gemignano - Riesling - Falerno.

*Vini da arrosto* — Barolo - Barbera secco - Cerasuolo di Vittoria - Dolcetto di Massa Carrara - Monica - Vernaccia Sarda - Chianti Brolio - Capri rosso - Frecciarossa rosso - Falerno rosso, ecc.

*Rientrano nei vini da dessert* i vari Aleatici, le Malvasie, i Moscati, i Passiti, i Vini Santi e i vini conciati di cui è maggior esponente il nostro Marsala.

*Vini spumanti* — Sono di due varietà: spumeggianti, quali il bianco di Valdobbiadene, il Lambrusco, ecc., e gli spumanti dell'Elba, del Trentino, del Piemonte, cui è prototipo l'Asti spumante, e i Cinzano.

## Vini esteri.

All'estero è specialmente la Francia che è buona produttrice di vini apprezzati ovunque. Chi non conosce il Borgogna, il Bordeaux, il Sauternes? In Spagna si produce il Madera, il Malaga, il Porto..... Nè vanno dimenticati i vini bianchi del Reno, il Johannisberg, il Tokay......

Chi potrà mai elencare in modo completo i vini che si producono?

# LE MINESTRE

Le minestre possono essere asciutte, in brodo, di verdura passata o no.

Le così dette creme, oltre che con latte, possono venire preparate semplicemente con acqua, tuttavia nei pranzi di qualche impegno esse dovranno venir preparate con brodo di carne e del più buono.

Le minestre hanno una grande importanza perchè costituiscono il primo piatto che viene servito agli invitati, i quali devono riceverne sempre una impressione favorevole (« da una buona minestra dipende il successo del pranzo » *N. d. T.*).

## Minestre in brodo.

**1.** — Per fare un buon brodo occorrerà prendere kg. 1 ½ di spalla o comunque carne di secondo taglio di manzo, 300 gr. di ossa, 100 gr. di carote, 40 gr. di rape, 3 o 4 porri, una grossa cipolla nella quale si conficcherà un chiodo di garofano, 35 gr. di sale grosso, un mazzolino fra sedano e prezzemolo.

Carne e ossa verranno messe a freddo in 5 litri di acqua. Appena comincerà a bollire, si schiumerà e si aggiungerà il sale con le verdure. Non appena torni a bollire nuovamente si schiumerà e si lascerà poi bollire adagio per tre ore. L'aggiunta di gallina, dà risalto maggiore alla squisitezza del brodo.

**2.** — **Il brodo ristretto (Consommè).** Per fare un vero consommè, si prenderanno due litri e mezzo del brodo di cui sopra — che sarà stato raffreddato in modo da poterlo ben sgrassare —. In una pentola si metteranno con tale brodo, 500 gr. di polpa di manzo cruda finemente tritata, un porro ed una carota tagliuzzate, nonchè due bianchi d'uovo, precedentemente sciolti con un po' di brodo.

Si farà bollire il tutto per un'ora e mezza o due ore al massimo, si sgrasserà e si passerà il brodo attraverso ad un tovagliolo.

Il consommè dovrà essere perfettamente limpido. Con le dosi che sono state indicate si otterranno due litri di ottimo brodo ristretto. Se si vuole ottenere un consommè di pollo, si aggiungerà del pollo o gallina, la cui carne sarà stata leggermente arrostita prima.

Si consiglia di fare il brodo iniziale con un maggiore quantitativo di carne di quello indicato e di ridurre invece la quantità della carne tritata aggiunta durante la seconda operazione, dato che quest'ultima carne va perduta.

Il consommè non deve bollire più di due ore: dopo tale periodo di cottura la carne tritata ha dato tutto il suo succo, mentre una cottura più prolungata potrebbe far perdere al consommè il suo aroma.

Con questo consommè si allungherà all'infinito il numero delle minestre possibili.

*Nota.* — Le minestre che seguono possono venir preparate sia con brodo semplice che con brodo ristretto, tuttavia quest'ultimo verrà usato solamente nei pranzi di grande impegno.

3. — **Minestra di tapioca.** Far bollire il brodo, versare la tapioca a pioggia, in dose di 50-60 gr. per litro di brodo e far bollire adagio per 15-20 minuti. Se la minestra non viene servita subito, tenere la pentola coperta per evitare la formazione alla superficie di una pellicola densa e bruna. Se la pellicola si fosse già formata, bisognerà toglierla prima di portare in tavola.

4. — **Minestra alla crema reale.** Battere in un recipiente tre uova intere; aggiungere sale e pepe e due decilitri di brodo bollente. Versare il composto in uno stampo unto di burro. Far cuocere in forno a bagnomaria, come se si trattasse di una crema. La pasta sarà cotta quando immergendo in essa la punta di un coltello, la lama rimarrà asciutta.

Si lascia raffreddare, si sforma e si taglia a quadretti oppure a mostaccioli.

Aggiungerla al brodo e gettare sull'insieme un poco di prezzemolo tritato.

La crema reale viene servita anche con le creme e con le minestre di verdura passata.

5. — **Crema reale verde (con spinaci).** Legare una purea di spinaci molto asciutta con qualche cucchiaio di salsa béchamelle e aggiungere un uovo per ogni tazzina di purea. Far cuocere a bagnomaria. Questa crema va usata come la precedente.

6. — **Minestra alla Giuliana (Julienne).** La Giuliana è composta di carote, rape, porri, sedani, cavoli o lattuga. Se fra i commensali esistono persone deboli di intestino si sostituirà il cavolo con la lattuga.

Tutta la verdura va tagliata a striscioline sottilissime, essa viene poi messa in una casseruola nella quale si trova un pochino di burro ben caldo. Coprire la verdura con un tondo di carta imburrato e mettere il coperchio alla casseruola. Far cuocere la verdura in tal modo fino a quando ingiallisce leggermente; unire il brodo, far bollire adagio per altri dieci minuti e servire in tavola con un poco di prezzemolo tritato e crostini di pane brustoliti.

7. — **Minestra alla paesana.** Le stesse verdure che servono per la Giuliana vengono tagliate a rotondi di un centimetro di diametro.

8. — **Minestra primaverile.** Tagliare a piccoli cubi regolari oppure a piccole palline (mediante il cucchiaio apposito) delle carote e delle rape. Farli cuocere separatamente in acqua salata; far cuocere contemporaneamente dei piselli e dei fagiolini tagliati a pezzi. Riunire tutte queste verdure in un po' di brodo buono e far cuocere per altri dieci minuti a fuoco lento. Servire con del prezzemolo tritato.

**9. — Vermicelli in brodo.** I vermicelli vengono cotti nel brodo in ragione di 100 gr. per litro di brodo. Far bollire lentamente per dieci minuti.

**10. — Capelli d'angelo in brodo.** Come sopra. Far bollire solamente un minuto o due.

**11. — Riso in brodo.** Tenere il riso necessario per cinque minuti in acqua fredda. Colarlo bene e versarlo nel brodo bollente. La cottura va prolungata per venti minuti.

**12. — Minestra alla Orleans.** Tagliare a striscioline sottili — come per la Giuliana — del bianco di pollo, della lingua salmistrata e dei funghi cotti in precedenza. Aggiungere la quantità necessaria di riso cotto nel brodo e servire in tavola con aggiunta di prezzemolo tritato.

**13. — Minestra « mousseline ».** Fare una minestra di tapioca usando 55-60 gr. di tapioca per litro di brodo. Battere nella zuppiera tre rossi d'uovo (per due litri) e 100 gr. di panna fresca. Versare la tapioca bollente sul composto.

**14. — Minestra « Aurora ».** A una minestra di tapioca si aggiunge della purea di pomodori. Si serve direttamente nelle scodelle, mettendo del giallo d'uovo passato al setaccio, sui piatti stessi.

**15. — Minestra Celestina.** Sbattere un uovo, mezzo cucchiaio di farina, un po' di sale, un po' di burro liquido, diluire con mezzo bicchiere di latte e con questo composto fare delle sottilissime frittatine, servendosi di una piccola padella bene unta di burro, tagliare queste frittatine a filetti e unirle al brodo bollente.

**16. — Minestra « Mimosa ».** Ad una minestra di tapioca si aggiungono dei fagiolini cotti, tagliati a pezzetti, della crema reale verde e del bianco d'uovo sodo tagliato a sottili striscioline. La minestra va servita direttamente nei piatti: prima di servire si aggiungerà del rosso d'uovo sodo passato al setaccio.

**17. — Minestra stracciatella alla romana** *(Cucina italiana)* (1). Sbattere (per tre persone) 2 uova, un cucchiaio di pane secco grattato, due cucchiai di parmigiano, un po' di buccia di limone grattugiata. Diluire questa pasta con brodo caldo, rimetterla in casseruola e sempre rimestando far bollire; appena alzato il bollore e coagulata, la zuppa è pronta.

## Brodi ristretti freddi.

**18. — Brodo madrileno in tazze.** Il brodo ristretto da impiegare dovrà essere molto ricco di carne e di pollo, in modo che una volta freddo sia leggermente gelatinoso. Esso va chiarificato secondo il modo già indicato. Aggiungere

(1) Aggiunta del traduttore.

poi un po' di purea di pomodoro (fresco di preferenza), sgrassare e passare al colabrodo. Una volta raffreddato si aggiungerà qualche pezzetto di pomodoro fresco pelato e privato dei semi (il pomodoro deve essere crudo). Aggiungere una traccia di pepe di Cayenna.

**19. — Brodo al dragoncello (serpentaria).** Alla carne tritata che serve per chiarificare il brodo, si aggiunge un pizzico di serpentaria tritata. Gettarne poi un altro pizzico nella zuppiera prima di servire.

**20. — Brodo gelato alla Strozzi.** Prendere del brodo eccellente, aggiungervi 3 cucchiai di tapioca per litro di brodo e far cuocere per venti minuti. Mettere nelle tazze e lasciar raffreddare. Prima di servire si spargerà dell'uovo sodo, passato al setaccio.

*Nota.* — I brodi da servire freddi debbono essere ben saporiti e sempre piuttosto gelatinosi.

## Minestre legate e creme.

A questo capitolo appartiene una miriade di minestre. Ci limiteremo a citarne qualcuna dividendole in due gruppi:

1) minestre con base farinacea (farina bianca, farina d'avena, farina di riso, farina d'orzo, farina di granturco, ecc.).

2) Minestre a base di purea di verdura (patate, fagiolini, fagioli, piselli, lenticchie, ecc.).

Un altro gruppo è formato da minestre a base di verdure passate e di farinacei; si tratta allora di verdure che non sono tanto farinose da poter rendere sufficientemente densa la minestra, ad es. di lattuga, asparagi, ecc.

Nelle ricette che seguono, le quantità sono calcolate per 8 persone.

**21. — Crema di riso.** Fondere 60 gr. di burro, aggiungere 75 gr. di farina di riso e lasciar rosolare un poco affinchè il gusto della crema sia migliore. Aggiungere un litro e mezzo di brodo di vitello o di manzo (mai acqua). Agitare fino alla ebollizione e lasciar cuocere a fuoco basso per circa tre quarti d'ora. Schiumare, aggiungere un bicchiere di latte bollito, condire a seconda del proprio gusto. Mettere nella zuppiera due rossi d'uovo e 60 gr. di panna, mischiare bene e versare la crema bollente sul composto. Si può guarnire con crostini di pane fritti nel burro, oppure con riso cotto in brodo, a parte.

**22. — Crema d'orzo.** Si procede come per la crema di riso. La crema va guarnita con tre cucchiai d'orzo intero, cotto a parte per almento tre quarti d'ora in brodo buono.

La crema di riso e la crema d'orzo servono come base per quasi tutte le creme.

**23. — Crema d'asparagi.** Far rosolare 40 gr. di farina di riso in 40 gr. di burro. Aggiungere 1 litro e mezzo di brodo, agitare fino al momento della ebollizione e aggiungere delle punte d'asparagi verdi, pelate e fatte cuocere per 5 o 6 minuti in acqua salata. Far cuocere per un'ora a fuoco basso, schiumare e passare ad un setaccio fine. Rimettere al fuoco con un po' di latte bollito, conservando però una buona densità alla crema. Legare con due rossi d'uovo e della panna. La crema verrà guarnita con punte d'asparagi cotte a parte in acqua salata in modo che restino ben verdi.

**24. — Crema di lattuga.** Si segue il medesimo procedimento dato per la crema d'asparagi, rimpiazzandoli con due teste di lattuga. Si guarnisce con crostini di pane fritti.

**25. — Crema Dubarry.** Cuocere per 8-10 minuti un piccolo cavolfiore. Far rosolare 2 cucchiai di farina con un po' di burro, aggiungere un litro e mezzo di brodo e non appena leva il bollore aggiungere il cavolfiore. Dopo 20 minuti di cottura, si schiuma e si passa attraverso ad un setaccio molto fine. Rimettere al fuoco con un po' di latte. Legare con due rossi d'uovo e della panna. Si servirà guarnita con qualche crostino di pane o con pezzetti di cavolfiore.

**26. — Crema di funghi coltivati.** A della crema di riso poco densa si aggiungono 350 gr. di funghi bianchi passati crudi attraverso ad un setaccio, cotti in burro e aggiunti di un poco di succo di limone. Far cuocere per un quarto d'ora. Legare con due rossi d'uovo e 180 gr. di panna. Guarnire con crostini fritti.

*Nota.* — Se non si ha della panna si potrà usare del latte e un pezzetto di burro.

**27. — Crema di cicoria.** Procedere nello stesso modo come per la crema d'asparagi, sostituendo con poca cicoria ben verde. Si può legare o no a piacimento; aggiungere sempre un po' di panna o di burro. Guarnire con crostini o con crema reale.

**28. — Crema d'avena.** Far bollire un litro di latte. Unire un litro di brodo. Stemperare in mezzo litro di latte freddo, 150 gr. di farina d'avena e versare il composto nella miscela di latte e brodo bollente. Far cuocere adagio per un'ora e mezza, schiumare e aggiungere della panna o del burro. Servire con crostini. Si può anche guarnire con Giuliana di sedani.

**29. — Crema portoghese.** Rosolare in un poco di burro una cipolla e una carota tagliate a pezzetti, aggiungere due cucchiai di farina, lasciar rosolare leggermente e aggiungere 750 gr. di pomodori freschi ben maturi, tagliati in quattro. Aggiungere un litro di brodo e far cuocere adagio, agitando. Aggiungere in seguito: sale, pepe, un mazzolino profumato. Dopo tre quarti d'ora di cottura

si passerà ad un setaccio fine. Aggiungere un po' di brodo, affinchè la crema non sia eccessivamente densa, un po' di burro e qualche po' di riso cotto a parte e conservato ben intero.

30. — **Crema della regina.** Fare una crema di riso con del brodo di pollo. Tener da parte un po' di petto di pollo e tritare il resto della carne. Unire la carne tritata alla crema di riso, far cuocere per mezz'ora e passare al setaccio. Rimettere al fuoco e aggiungere del latte per render meno densa la minestra. Quando bolle, si schiuma e si lega con due rossi d'uovo e della panna. Si guarnisce con petto di pollo tagliato a dadini.

31. — **Crema d'oro o andalusa.** Prendere della zucca, dei pomodori e delle patate in quantità eguali. Dopo aver ben cotta la verdura, si passa al setaccio e si diluisce con brodo e con latte. Salare e legare con rosso d'uovo. Si serve con riso cotto a parte.

32. — **Crema di piselli.** Cuocere i piselli (1 kg.) in acqua salata abbondante. Passare attraverso al setaccio di crine. Diluire la purea con brodo, con l'acqua di cottura dei piselli, o con latte. Quando la crema bolle, si aggiungono 2 o 3 cucchiai di farina di riso diluita in latte freddo. Salare, legare con due rossi d'uovo e un po' di panna. Si guarnisce con crostini o con foglie di lattuga tagliate a striscioline sottili e cotte a parte in brodo.

## Minestre di verdure e di magro.

33. — **Minestra di verdura passata.** Piselli, carote, patate, sedano, ecc., vanno tagliati a pezzi e messi in un tegame con un poco d'olio e burro e cipolla. Una volta che sono rosolate le verdure si aggiunge la quantità di brodo necessaria e si lascia cuocere completamente. Passare il tutto attraverso ad un setaccio; rimettere al fuoco per pochi minuti e servire con crostini di pane o semplicemente qualche pisello cotto intero a parte. Il cavolo va prima sbollentato e risciacquato per toglierli l'acre odore che sprigiona.

34. — **Minestra alla Parmentier.** Rosolare in burro due o tre porri tagliati a pezzetti; aggiungere 400 gr. di patate tagliate in quattro, acqua e sale. Passare attraverso al setaccio dopo cottura completa. Aggiungere la quantità di brodo necessaria; legare la minestra con due rossi d'uovo e un po' di panna. Se invece di brodo è stata aggiunta dell'acqua, sarà bene aggiungere un bel pezzetto di burro. Si serve con crostini.

*Nota.* — Questa minestra dà luogo ad infinite varietà, semplicemente cambiando la guarnizione della crema.

35. — **Minestra di crescione.** Cuocere in acqua 500 gr. di patate ed una manciata abbondante di crescione (del quale non si useranno le foglie). Quando tutto è ben cotto, passare attraverso al setaccio e diluire la purea con acqua e

brodo, fino ad una consistenza cremosa. Aggiungere del burro, salare e servire con fette di pane o con le foglie del crescione cotte per qualche minuto in acqua salata bollente.

**36. — Minestra alla Crecy.** Far rosolare leggermente 100 gr. di lardo magro tagliuzzato con un poco di burro e 50 gr. di cipolla tagliata a fettine; aggiungere 1 kg. di carote ben colorate e tagliate a pezzetti e far stufare per pochi minuti a fuoco basso coprendo il recipiente con un coperchio. Bagnare poi con un po' di brodo ed aggiungere 50 gr. di riso. Far cuocere per un'ora, sempre tenendo coperto il recipiente. Passare al setaccio, aggiungere la quantità di brodo necessaria e far bollire. Salare bene ed aggiungere un po' di burro. Si può servire con riso o con crostini.

**37. — Minestra con fagioli.** I fagioli, in dose di ½ litro, freschi o secchi, vanno cotti con una cipolla ed una carota. Passare al setaccio e aggiungere la quantità necessaria di brodo. Mettere al fuoco ancora per qualche momento, legare con rosso d'uovo e panna e servire con crostini. Questa minestra può venir guarnita anche con una Giuliana, cotta con burro, tenendo il recipiente ben coperto.

**38. — Minestra di lenticchie.** Far cuocere ½ litro di lenticchie. Quando saranno quasi cotte si aggiungeranno 3 cucchiai di farina di riso bagnata con brodo freddo. Far cuocere per un'altra mezz'oretta e passare al setaccio di crine (il setaccio di metallo annerisce le lenticchie). Diluire la purea con la necessaria quantità di brodo, aggiungere un po' di burro e salare. Questa minestra non va legata e si serve con crostini.

**39. — Minestra « lampo ».** Questa minestra merita il suo nome per la rapidità con la quale viene preparata. Far bollire in due litri di acqua salata, 150 gr. di vermicelli spezzettati finemente. Far cuocere, salare e aggiungere una traccia di pepe. Battere nella zuppiera tre uova intere e aggiungere lentamente 1/4 di litro di latte caldo. Versare la minestra sul composto, agitando.

**40. — Brodo vegetariano.** Le verdure di stagione: patate, piselli, fagioli, fagiolini, zucchine, sedano, carote, cipolla, ecc., vanno bollite adagio per tre o quattro ore. Si cola il brodo senza passare le verdure.

**41. — Minestra verde agli spinaci** (1). Gli spinaci vengono tritati con la mezzaluna e fatti soffriggere poi con del burro. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria e un po' di estratto di carne. Quando bolle aggiungere del riso. Una volta cotto il riso versare la minestra nella zuppiera dove in precedenza sarà stato battuto un rosso d'uovo con molto formaggio grattato.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

**42. — Zuppa di trote** (1). Far bollire le trote (che dovranno essere piccoline) e preparare con del brodo una crema di riso, alla quale verrà aggiunta poi la carne delle trote passata al setaccio. Si serve con crostini.

## Minestre casalinghe e regionali.

Queste minestre casalinghe non hanno mai nomi roboanti; sono le nostre buone minestre apprezzate non solo dai connazionali ma anche dagli stranieri e la cui tradizione si perpetua nelle nostre provincie e campagne.

**43. — Minestrone alla milanese** (*Cucina italiana*) (1). Tagliare a dadi più o meno regolari, del cavolo, rape, sedano, radiche gialle, poche patate; tutto ben lavato e asciugato, aggiungere un po' di piselli e fagiolini tagliuzzati. Fare un battuto di lardo (10 gr. a persona), un po' di cipolla ed uno spicchio d'aglio precedentemente schiacciato, ed un po' di basilico, soffriggere questo battuto in casseruola con uguale quantità di burro, aggiungere tutti i legumi sopra elencati e continuare a far cuocere rimestando spesso, dopo circa 15 minuti aggiungervi un po' di pomodori pelati, privati dei semi e tagliuzzati; bagnare con brodo e far cuocere per altri 10-15 minuti; aggiungere 30 gr. di riso a persona e quando il riso è cotto (12-15 minuti), sciogliere nella minestra del parmigiano grattato e servire. Nell'estate questo minestrone è delizioso anche freddo, solo deve essere più denso.

**44. — Minestrone alla genovese** (*Cucina italiana*) (1). È lo stesso procedimento del minestrone alla milanese, solo va sostituito il riso con la pasta o con i così detti *cannolicchietti*, ed al posto del parmigiano si mette del formaggio sardo grattato oppure del pecorino romano; al posto del burro mettere olio di oliva.

**45. — Minestra di trippa alla milanese** (*Cucina italiana*) (1) Per 7-8 persone sono necessari almeno due chili di trippa. Questa va lessata, tagliata a pezzi e aggiunta d'acqua abbastanza abbondante. Salare, mettere qualche pezzo di sedano e una cipolla. Far cuocere per almeno quattro ore se la trippa è di manzo, tre se di vitello. Aggiungere a questo momento un pesto di lardo e prezzemolo con una traccia d'aglio, fatto precedentemente soffriggere. In ultimo si aggiungono i pomodori. Questa minestra deve rimanere piuttosto ristretta e va sottoposta ad una ulteriore cottura prolungata almeno per un'altra oretta.

In certe regioni lombarde la minestra di trippa vien fatta anche con verdure svariate e specialmente grossi fagioli bianchi.

**46. — Minestra di riso e coratella** (*Cucina italiana*) (1). Far lessare 300 grammi di coratella e farla raffreddare nel suo stesso brodo. Tagliarla poi a quadrettini e farla soffriggere con burro e cipolla. Aggiungere il brodo di

(1) Aggiunta del traduttore.

cottura della coratella e quando questo bolle, mettere il riso. Una volta pronta la minestra, si toglie dal fuoco e si cosparge di formaggio grattato e di prezzemolo tritato finemente.

**47. — Zuppa alla pavese** (*Cucina italiana*) (1). Occorre un tegamino a uova per ogni persona. Soffriggere all'olio o al burro 2 o 3 fette di pane. Metterle nel tegamino, su queste fette rompervi un uovo, condire con un po' di sugo denso di carne, polverizzare di parmigiano, mettere un mescolo di brodo bollente e passarlo per un paio di minuti nel forno bollente.

## Minestre asciutte.

**48. — Lasagne alla bolognese** (*Cucina italiana*) (1). Mettere sulla tavola 500 gr. di farina bianca, due uova intere e due rossi con un po' d'acqua. Impastare e stendere la pasta. Lasciarla asciugare e poi tagliarla a striscioline larghe un centimetro. Lessare le lasagne in acqua e sale e colarle bene, quando sono cotte. Condirle col sugo preparato nel modo seguente: mettere nella teglia un po' d'olio e burro, farvi soffriggere della cipolla (che verrà tolta una volta dorata); nel burro caldo mettere della polpa di manzo tagliata a pezzettini ed eventualmente dei fegatini di pollo, poi qualche fungo e del pomodoro in pezzetti. Lasciar stufare a fuoco basso. Al momento di versare il sugo sulle lasagne, si terrà pronto un bel pezzo di burro e del formaggio grattato, che verranno uniti alle lasagne condite col sugo.

**49. — Le lasagne verdi** (*Cucina italiana*) (1). Le lasagne verdi si preparano aggiungendo degli spinaci lessati e ben strizzati alla pasta, di cui alla precedente ricetta. Si condiscono col solito sugo di carne, fegatini, funghi, ecc.

**50. — Cannelloni ripieni** (*Cucina italiana*) (1). Si fanno cuocere i cannelloni in acqua bollente, ritirandoli dalla pentola quando sono cotti per 3/4. Asciugarli bene e riempirli con un ripieno preparato con avanzi di carne ben tritati e aggiunti di funghi, di pomodoro e di formaggio. Una volta riempiti (mediante il solito cartoccio), si dispongono su di un piatto, condendo i vari strati di ragù, burro e formaggio.

Si fanno gratinare in forno caldo per 15-20 minuti.

**51. — Spaghetti con le alici** (*Cucina italiana*) (1). In una padella abbastanza grande da poter poi contenere tutta la pasta, si fanno soffriggere alcune alici spinate con olio, prezzemolo tritato e uno spicchio d'aglio. Una volta cotta la pasta, si toglie lo spicchio d'aglio dalla padella e si versano in essa gli spaghetti cotti e ben sgocciolati. Si rimesta qualche momento nella padella, onde assicurarsi che la pasta sia uniformemente condita e si serve in tavola ben calda.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

**52. — Spaghetti con le vongole** (*Cucina italiana*) (1). Si devono usare solamente delle vongole freschissime, altrimenti la salute potrebbe andare di mezzo. Per 8 persone occorrerà un chilo e mezzo o più di vongole. Lavate bene che siano si metteranno in una padella e si scalderanno in modo che si aprano tutte. Scolare bene il sugo e quando sono fredde togliere i molluschi dai gusci. In una padella si metterà un po' d'olio e uno spicchio d'aglio, quando questo sarà dorato lo si toglierà e si verserà nel recipiente del pomodoro. Aggiungere poi le vongole con la loro acqua.

Una volta cotti gli spaghetti, si verserà su di essi il sugo con le vongole.

**53. — Spaghetti alla amatriciana** (*Cucina italiana*) (1). L'Abruzzo è la più amena delle regioni: è la Svizzera italiana. La cucina abruzzese è quanto può esservi di più semplice, di più sano, di più appetitoso; i romani, prototipi dei ghiottoni, adorano la cucina abruzzese, e gli «spaghetti alla amatriciana» è uno dei piatti da loro preferiti.

Mentre i buoni spaghetti cuociono allegramente in abbondante acqua regolarmente salata, si prepara la seguente salsa dalla quale gli spaghetti prendono il nome; ma badate, solo gli spaghetti sono i signori con questa salsa; i vari maccheroni, le fettuccine, ecc., non la gradiscono ed è un tradimento volerveli accoppiare.

*Salsa amatriciana.* — Per 1 kg. di spaghetti tagliare a pezzetti rettangolari 250 gr. di lardo magro o meglio ancora del capocollo, cioè prima affettare, poi ritagliare il lardo di circa 3 cm., metterlo in padella con 3 o 4 cucchiai di olio e 30-40 gr. di cipolla finemente affettata, mezzo spicchio di aglio (che verrà poi tolto), far soffriggere a fuoco forte finchè il lardo e la cipolla abbiano preso un simpatico color d'oro; a questo punto unirvi 400 gr. di pomodori a pezzi pelati e privati dei semi, far cuocere sempre a fuoco forte finchè il pomodoro siasi quasi asciugato, bagnare con un mescolino d'acqua degli spaghetti stessi in modo di avere una salsa piuttosto densa. Qualche minuto di cottura ancora e la salsa è pronta, abbondante pepe o meglio del peperoncino la completa. Scolare gli spaghetti, cospargerli di abbondante formaggio pecorino grattugiato, oppure metà pecorino e metà parmigiano, e sopra questo tutta la salsa. Portare a tavola fumante e trionfante.

Ripetiamo che l'esecuzione è facile e sbrigativa.

**54. — Spaghetti col pesto alla genovese** (*Cucina italiana*) (1). Cotta la necessaria quantità di spaghetti, si scolano bene e si mettono in un piatto per condirli col «*pesto*». In un mortaio si battono bene due o tre spicchi d'aglio e qualche foglia di basilico, del formaggio grattato e dell'olio. Aggiungere poscia al composto qualche cucchiaiata di acqua bollente e versare il tutto sugli spaghetti. Servire caldissimo, cosparso di abbondante formaggio grattato.

**55. — Agnolotti alla piemontese** (*Cucina italiana*) (1). Vedi alle figg. 54

(1) Aggiunta del traduttore.

e 55 il modo di preparazione. La pasta usata per gli agnolotti deve essere un po' meno ricca in uova di quella delle lasagne alla bolognese: per esempio si useranno 500 gr. di farina e due uova intere con qualche cucchiaio d'acqua.

Il ripieno va preparato con carne di manzo stufata (si possono però usare anche degli avanzi di carne), un pugno di spinaci lessati e un po' di riso cotto nel latte, oppure di midolla di pane bagnata nel latte. Tutto il ripieno va tritato finemente o passato alla macchina. Si aggiunge poi una bella manciata di formaggio grattato, sale quanto basta, un po' di pepe, noce moscata — se è di gradimento — e due uova.

La pasta non va distesa tutta in una volta ma si faranno tre o quattro sfoglie, perchè altrimenti durante la lavorazione si asciuga eccessivamente ed i lembi degli agnolotti non si chiudono più bene.

Col cartoccio o con un cucchiaio si fanno tante pallottoline di ripieno che si dispongono sulla pasta a equa distanza; si copre con dell'altra pasta e si schiaccia bene con le dita la pasta attorno alle pallottoline di ripieno, quindi si tagliano con la rotella tanti quadratini quante sono le pallottoline di ripieno. Staccati che siano, si mettono su di un tovagliolo leggermente infarinato e si lasciano asciugare bene, rivoltandoli dopo qualche ora in modo che ambedue le parti siano asciutte.

Tanto più piccoli sono gli agnolotti, tanto più brava è la massaia!

Al momento di usare gli agnolotti, si versano in una pentola con abbondante acqua bollente — se si vogliono condire asciutti — oppure nel brodo. Nel primo caso si verserà sugli agnolotti il sugo che è stato indicato per le lasagne alla bolognese, oppure del burro fuso profumato di salvia o di rosmarino. In ambedue i casi vanno serviti con buon formaggio grattato (vedi la fig. 238).

**56. — Tortellini alla bolognese** (*Cucina italiana*) (1) La stessa pasta che serve per le lasagne. Il ripieno viene così preparato: un petto di pollo lessato, qualche fetta di maiale o di vitello arrostita nel burro e un poco di cervello cotto o di pane bagnato nel latte vanno ben tritati o passati alla macchina. Al composto va aggiunto un uovo intero, sale e pepe a gusto, una traccia di noce moscata, del buon formaggio grattato. Il composto non deve risultare troppo umido.

La pasta va tagliata a dischi rotondi delle dimensioni di un pezzo di venti lire d'argento. Ogni disco riceve un poco di ripieno, dopo di che va ripiegato in due; si fanno poi combaciare le due punte e si rovescia all'esterno la parte centrale.

Si servono in brodo od asciutti, conditi col solito sugo.

**57. — Ravioli di ricotta** (*Cucina italiana*) (1). La stessa pasta degli agnolotti. Il ripieno viene preparato come segue: 300 gr. di ricotta, un uovo, sale e pepe ed una buona manciata di formaggio grattato.

(1) Aggiunta del traduttore.

La pasta va distesa, come per gli agnolotti, in varie porzioni, per evitare l'asciugamento troppo rapido. Il procedimento è anche uguale, si formeranno invece, delle mezzelune di pasta (ripiegando dei dischi), oppure anche — se si preferisce — i soliti quadratini.

Al momento dell'uso si getteranno i ravioli in una pentola d'acqua bollente e si serviranno col solito sugo di carne o in brodo.

(Le figg. 54 e 55 indicano la preparazione dei ravioli).

58. — **Ravioli di spinaci** (*Cucina italiana*) (1). Si procede come per i ravioli di ricotta, ma si riempiono con ripieno di spinaci (cotti in acqua bollente scarsa e ben strizzati, conditi con formaggio grattato ed uno o due rossi d'uovo). Si servono col solito sugo al pomodoro, spolverando di formaggio. Si mettono a gratinare in forno e si servono ben caldi.

## Dei gnocchi (1).

Questo farinaggio, retaggio di antiche abitudini e di gusti prettamente italiani, è di dominio di tutte le nostre regioni; dal Piemonte al Lazio, dal Lazio alla Sicilia, i gnocchi hanno le stesse caratteristiche basi, patate e farina. Ogni regione poi ne varia il condimento secondo la propria indole, indole che influisce sulla fisiologia del gusto. Così troviamo che mentre nel Piemonte sono conditi con parmigiano e con burro cotto, e nel periodo delle meravigliose trifole, queste vi vengono abbondantemente affettate sopra, nella Lombardia sono preferiti conditi o con sugo di carne oppure con semplice parmigiano sul quale poi si rovescia abbondante burro spumante nel quale è stato soffritto uno spicchio d'aglio e della salvia; nel Bolognese, con buona salsa alla bolognese; nella Toscana e nel Lazio con sugo saporito di carne, nell'Abruzzo e nel Napoletano con salsa di pomodoro, prevalentemente pomodoro a pezzi, o sugo di carne, ecc. Questa norma è costante per tutti i farinaggi, compresi i risotti, salvo quelle preparazioni caratteristiche locali, come le pasticciate o lasagne di Bologna, i timballi impareggiabili dei gnocchi o dei maccheroni di Roma, gli spaghetti siciliani, gli agnolotti superlativi di Abruzzo, ecc. ecc.

I così detti *gnocchi alla romana*, definizione d'un profano del saper vivere dei romani, è il parto di una fantasia di qualche mattacchione gastronomo in cerca di battezzare la sua trovata: se vi è un popolo che rifugge dai vari semolini questo è proprio il romano. Detto questo, riportiamo i citati gnocchi alla loro vera definizione di *Gnocchi di semolino*, così i romani non sorrideranno di compassione leggendo questo libro.

59. — **Gnocchi di patate** (*Cucina italiana*) (1). Lavare e cuocere bollite 2 kg. di patate, di qualità bianche e farinose, pelarle ancor bollenti, passarle al setaccio di ferro, impastarle con circa 400 gr. di farina e 2 uova (queste non sono necessarie), lavorare alquanto questa pasta, dividerla in 6 o 7 parti

(1) Aggiunta del traduttore.

uguali e allungare queste parti in tanti salamini della grossezza di un pollice, ritagliarli quindi di circa 3 o 4 cm. di lunghezza, slittare questi gnocchetti su una forchetta premendoli leggermente colla punta del dito in modo che la rigatura venga ben impressa sulla pasta, questo è importante perchè la rigatura trattiene il condimento e rende il gnocco più prelibato. Gettarli in abbondante acqua in ebollizione e normalmente salata, rimovendoli delicatamente con un cucchiaio di legno; quando i gnocchi galleggiano e l'acqua tende a ribollire scolarli con molta delicatezza, anzi è meglio tirarli su con una ramina buchettata. Il condirli? Signore mie, regolatevi secondo il vostro gusto: sopra abbiamo accennato ai diversi metodi: scegliete.

**60. — Gnocchi alla friulana** (*Cucina italiana*) (1). Questa varietà di gnocchi forma eccezione; sono caratteristiche abitudini del Friuli, e, aggiungo io, sono semplicemente squisiti.

Cuocere al forno (arrostita) due kg. di zucca gialla tagliata in più fette togliere la pelle e passare la polpa al setaccio, impastare questa polpa con 5 o 600 grammi di farina e per il resto operare come per i gnocchi di patate; solo richiedono un po' più di cottura; condirli con parmigiano e burro spumeggiante, nel quale è stato soffritto uno spicchio d'aglio.

**61. — Gnocchi di semolino.** In un litro e mezzo di latte si mette un pezzetto di burro, un po' di sale e di pepe. Porre sul fuoco ed agitare col cucchiaio di legno di tanto in tanto. Una volta alzato il bollore, versare nel latte 250 gr. di semolino e continuare ad agitare fino a che il semolino sia completamente cotto. Aggiungere poi due rossi d'uovo, agitando sempre, onde evitare che il tuorlo si rapprenda; versare in seguito il tutto su d'una lastra di marmo o su di un piatto grande, in modo che la pasta abbia uno spessore di circa 2 centimetri. Dopo qualche ora tagliare tanti dischetti o quadratini e metterli a strati in una teglia da forno — che possa venir portata in tavola — condendo i vari strati con burro e formaggio grattato. I gnocchi vanno tenuti nel forno fino a quando si sia formata una bella crosta dorata. (Vedi la fig. 108).

**62. — Pasticcio di polenta** (*Cucina italiana*) (1). La polenta va tagliata a fettine di mezzo dito di spessore e disposta a strati che andranno alternati a un buon sugo di carne e funghi, burro e formaggio. Mettere in forno e servire quando è ben dorata.

Invece che con sugo di carne, la polenta potrà venir condita semplicemente con burro e formaggio.

## I risotti.

**63. — Risotto in cagnone** (*Cucina italiana*) (1). Lavare due volte il riso, cuocerlo in acqua bollente normalmente salata; quando il riso è quasi cotto, soffriggere in abbondante burro uno spicchio d'aglio ed una foglia di salvia.

(1) Aggiunta del traduttore.

Scolare bene il riso, metterlo sul piatto cospargendovi sopra abbondante parmigiano grattato e su questo gettare il burro bollente in modo che vada in tavola spumante; togliere l'aglio e la salvia.

**64. — Risotto bianco.** Far rosolare del riso nel burro. Bagnare con brodo, aggiungere un mazzolino profumato e far cucinare per 20 minuti. Al momento di servirlo, aggiungere un pezzetto di burro e formaggio grattato.

**65. — Risotto alla milanese** (*Cucina italiana*) (1). Far soffriggere in un recipiente burro e cipolla; quando questa sia ben rosolata la si toglie e si versa il riso (di ottima qualità). Una volta che il riso sia ben rosolato, si comincia ad aggiungere gradatamente del brodo e si continua ad aggiungerne fino a cottura completa. A questo momento si aggiunge *pochissimo* zafferano, sciolto precedentemente in un po' di brodo. Al momento di servire si condisce con un pezzo di burro e molto formaggio grattato. Il risotto deve avere un colore giallo pallido. Servirlo, versandolo direttamente nel piatto, o dandogli una forma qualsiasi. (Vedi fig. 238).

**66. — Risotto alla mantovana** (*Cucina italiana*) (1). Procedere come per il risotto bianco, facendo però soffriggere il riso, con un po' di cipolla tritata con un pezzo di salsiccia a pezzetti. Badare che il risotto non diventi eccessivamente grasso e tener quindi conto del grasso contenuto nella salsiccia! (vedi la fig. 238).

**67. — Risotto con piselli** (1). In olio e burro, aggiunto di una fettolina di prosciutto tritata, far soffriggere dei piselli. Aggiungere poi la necessaria quantità di riso (i piselli debbono essere poco abbondanti) e quando questo è leggermente rosolato, cominciare la solita aggiunta graduale di brodo. Prima di portare in tavola, si condisce ancora con burro e formaggio grattato.

**68. — Riso pilaff, all'indiana o alla creola.** Gettare il riso in una pentola di acqua bollente salata e farlo cuocere per 12 minuti. Colarlo, asciugarlo con una salvietta e rimetterlo in forno con burro, fino a quando non sarà più colloso, avendo la precauzione di rigirarlo spesso. Questo riso è complemento obbligatorio di tutti i piatti alla creola od all'indiana (vedi la fig. 238).

## Minestre estere.

### *Cucina inglese.*

**69. — Minestra « Oxtail » (di codino).** Prendere 1 kg. di codino di manzo, tagliarlo nei nodi, farlo bollire per 3 minuti e raffreddare. I pezzi vanno quindi rosolati con grasso di bue, con cipolla e carota, aggiunti di due cucchiai di farina. Quando il tutto è ben rosolato, si aggiungono 3 litri di brodo o di acqua. Far bollire per quattro ore col sale necessario e passare poi il brodo, che deve essere ristretto e gelatinoso. A parte si metterà in infuso, in due decilitri di

(1) Aggiunta del traduttore.

madera bollente, un pizzico di erbe profumate: maggiorana, salvia, rosmarino e basilico (secche o fresche). Questo infuso va aggiunto al brodo di cui sopra, unitamente a qualche pezzo di carne di codino tagliata a dadi grossolani nonchè a pezzetti di carota e di porro cotti separatamente in acqua salata. Questa minestra deve essere ben saporita.

70. — **Chicken-Broth (Zuppa di pollo).** Il pollo — o la gallina — vanno cotti in poca acqua, in modo che il brodo sia molto ristretto. Aggiungere qualche verdura: sedano specialmente, che è preferito dagli inglesi. Quando incomincia a bollire, schiumare e far bollire per 3/4 d'ora se si tratta di un pollo e 2 ore o più se si tratta di una gallina. Venti minuti prima di servire si aggiungono 125 gr. di riso; quando il tutto è ben cotto, si taglia il pollo a pezzi e si tolgono le verdure aggiunte. Talvolta si possono servire insieme alla minestra anche le verdure, che però andranno tagliuzzate finemente.

71. — **Mutton-Broth (Zuppa di montone).** Tagliare a piccoli pezzi 500 gr. di montone (spalla, punta, ecc.), far levare un bollore, scolare e raffreddare; far cuocere poi la carne in due litri di acqua. Salare, aggiungere un po' di pepe e 100 gr. d'orzo perlato, fatto precedentemente bollire per 30 minuti in acqua. Il tutto va fatto cuocere adagio per circa 2 ore. Tagliare in piccoli pezzi regolari due carote, due porri, due rape, una cipolla e del sedano, il cui profumo dovrà dominare quello delle altre verdure; far stufare le verdure in poco burro e aggiungerle poscia alla zuppa, per portare tutto l'insieme a cottura definitiva; sgrassare, aggiungere un po' di prezzemolo tritato alla mezzaluna e servire la zuppa togliendo la massima parte della carne, che troverà in seguito altro impiego.

72. — **Turtle-soup (Zuppa di testuggine).** Esistono in commercio delle scatole di carne di testuggine, il cui contenuto va unito a un litro e mezzo di brodo di manzo, aggiunto di un infuso di erbe aromatiche in madera bollente, come è detto per l'Oxtail. La zuppa dovrà venir legata con due cucchiai di arrow-root (1), sciolta con un poco di brodo. La carne di testuggine va tagliata a pezzi nel brodo molto saporito e profumato.

73. — **The beef-tea.** È questo un brodo assai concentrato, che viene ordinato molto spesso ai malati ed ai convalescenti.

Tagliare a pezzi grossolani della polpa di manzo magra (350-400 gr.) e introdurla in una bottiglia a collo largo, aggiunta di pochissimo porro e d'una carotina in piccoli pezzi, di poco sale e di due cucchiai di acqua fredda. Tappare bene la bottiglia e porla in un recipiente di acqua fredda in modo che sia immersa nell'acqua fino al collo. Portare l'acqua a ebollizione e far cuocere a bagnomaria durante tre ore. Si ottiene in tal guisa una tazza di brodo fortissimo. Prima dell'uso si passa attraverso ad un pannolino.

---

(1) L'Arrow-root è una specie di fecola proveniente da un tubero indiano.

*Nota.* — Oltre a queste, si fanno in tutti i paesi delle minestre con granchiolini di mare, gamberetti, anguilla, storione, testina di vitello, coniglio, selvaggina, piccioni, piedini di vitello, rognone, ecc., tenendo pressapoco lo stesso procedimento.

## *Cucina russa.*

74. — **Zuppa Bortsch.** Far stufare molto adagio con un poco di burro, una Giuliana preparata con cavolo, porri, cipolla e poco sedano. Bagnare poi con due litri d'acqua; aggiungere un mazzolino profumato, il succo di una barbabietola cruda (grattata e schiacciata in un tovagliolo). Appena bolle, aggiungere 500 gr. di petto di bue e dopo un'ora e mezza di cottura, una piccola anatra leggermente rosolata al forno. Far cuocere per un'altra ora e servire poi questa zuppa con un cucchiaio di succo di barbabietola, un pizzico di prezzemolo tritato ed un poco di finocchio tritato anch'esso e gettato in acqua bollente per dieci minuti. La carne di bue e quella dell'anatra, vanno tagliate a pezzetti. Contemporaneamente si serve una salsiera con « smitana » (panna acida che si usa nella cucina russa).

A questa zuppa i russi aggiungono anche delle piccole salsiccie speciali arrostite e dei pasticci di ripieno o di verdura.

75. — **Zuppa Tschy.** Preparare un brodo con 750 gr. di petto di manzo, 1 anatra, 1 pollo, 250 gr. di lardo affumicato e 3 salsiccie affumicate. Schiumare e aggiungere le solite verdure evitando le rape e aggiungendo molto sedano. Aver cura di togliere dal fuoco le carni man mano che sono cotte. A parte si soffriggerà in burro della cipolla tritata alla quale si aggiungeranno 200 gr. di crauti pressati e tritati, due cucchiai di farina e due litri di brodo (quello della carne suddetta).

Far bollire per due ore a fuoco molto basso e aggiungere poi parte delle carni cotte in precedenza nel brodo. Si serve con finocchio e prezzemolo tritato.

## *Cucina spagnola.*

76. — **Olla Podrida.** È questa una specie di « Pot au feu » dei francesi, nel quale entrano della coscia di manzo, del petto di vitello e di montone, del pollo, del piccione, della pernice, dell'anatra, del prosciutto, delle orecchie di maiale, delle salsiccie affumicate (chorizos), dei ceci e tutte le verdure possibili: cavolo, piselli, fagiolini, fave, fondi di carciofi, cetrioli, lattuga.

I ceci vanno messi a bagno 24 ore prima in acqua fredda e saranno i primi da porre nella pentola. Le carni andranno ritirate dal fuoco man mano che saranno cotte. Le altre verdure verranno cotte a parte in poco brodo. Si serve su tre piatti: uno con la carne, uno coi legumi ed uno coi ceci. Il brodo si serve contemporaneamente: esso sarà ottimo e un poco densificato dai ceci.

Naturalmente si potrà sopprimere una parte delle carni onde semplificare il piatto; quelli che assolutamente non devono mancare sono i ceci e le salsicce (chorizos).

*Cucina francese.*

77. — **Pot-au-feu.** Un chilo e mezzo di polpa di manzo; 300 gr. di ossa; 100 gr. di carote; 40 gr. di rape; 3 o 4 porri; 2 sedani; 1 grossa cipolla nella quale si conficcherà un chiodo di garofano; 35 gr. di sale grosso; un mazzolino profumato (prezzemolo, cerfoglio, ecc.).

Carne ed ossa vengono messe a freddo in 5 litri di acqua. Appena comincerà a bollire, si schiumerà e si aggiungerà il sale e, dopo due ore circa, le verdure. Non appena cominci nuovamente a bollire, si tornerà a schiumare e si lascerà poi bollire lentamente per un'altra ora e mezza.

Sgrassare il brodo prima di servirlo: esso deve essere limpido e di colore ambrato.

Al pot-au-feu si aggiunge frequentemente del pollame sia sotto forma di un pollo o di una gallina intera, oppure di frattaglie od anche della carcassa di un pollo fatto arrostire.

Al momento di servire in tavola si taglieranno a pezzetti la verdure cotte nel brodo (in più si aggiungerà un poco di cavolo tagliato a striscioline e cotto a parte) e si verserà su di esse il brodo bollente. Si serve con crostini.

78. — **La petite marmite.** Procedere in tutto come per il pot-au-feu ma versare direttamente nei piatti, aggiungendo una fetta di carne di manzo e un poco di carne di pollo, qualche fetta di pane messa precedentemente in forno e formaggio grattato.

79. — **Hochepot.** Far tagliare a pezzetti piuttosto piccoli, dallo stesso macellaio, 1 kg. di coda di manzo e 350 gr. di giarretto di vitello. Far bollire per dieci minuti, lavare con acqua fresca e rimettere sul fuoco come se si trattasse di un pot-au-feu. Far cucinare per 4 o 5 ore. Tagliare poi a grossi pezzi 500 gr. di carne di manzo magra, passare al burro i pezzi leggermente spolverando con farina; lasciar rosolare per qualche minuto e versare sulla carne il brodo di cui sopra. Far cuocere per altre due ore e mezza o tre ore. Sgrassare e passare al colabrodo. Si serve con le verdure aggiunte al primo brodo tagliate in forma corretta. Aggiungere una parte della carne della coda di manzo e, volendo, un'orecchia di maiale cotta a parte.

80. — **Soupe à l'oignon.** Far rinvenire in 50 gr. di burro 250 gr. di cipolla tagliuzzata finemente. Quando la cipolla è ben dorata (a fuoco basso però) versare sulla cipolla un cucchiaio di farina, lasciar dorare di nuovo e bagnare con un litro e mezzo d'acqua, salare, aggiungere un po' di pepe e far cuocere per dieci minuti. Preparare delle sottili fette di pane cosparse di fettoline di

gruviera e di qualche pezzettino di burro. Versare il brodo e tener coperto per 5-6 minuti. Se si vuol togliere la cipolla, si passerà il brodo attraverso ad un setaccio. Questa minestra può anche venir gratinata; in tal caso bisognerà versarla in un recipiente da forno che si possa portare in tavola: essa dovrà essere alquanto più densa ed un po' più pepata. Verrà cosparsa di formaggio grattato e servita quando si sarà formata una bella crosta dorata.

81. — **Soupe aux choux.** Mettere in una pentola con l'acqua necessaria 1 kg. di spalla di maiale e 250 gr. di lardo. Quando alza il bollo, schiumare e far cuocere per un'ora. Aggiungere poi tutte le verdure usate per il pot-au-feu. Dopo altri 3/4 d'ora di cottura aggiungere un grosso cavolo tagliato a pezzi e privato delle coste più dure. 30 minuti dopo aggiungere 5 o 6 belle patate e un salamino crudo (all'aglio o no, a piacimento). Far cucinare per altri 30 minuti e servire. La carne potrà venir portata in tavola a parte, con le verdure.

Questo piatto è molto usato in Francia.

82. — **Potage Thourin.** Questa zuppa (la cui ricetta è dovuta ad Austin Croze) viene usata in tutta la regione di Bordeaux con varianti infinite.

Pulire e tagliare a fette sottili 3 grosse cipolle e farle rosolare con due o tre cucchiai di strutto. Versare sulle cipolle un litro e mezzo di acqua fredda, salare, aggiungere un po' di pepe e far bollire per dieci minuti. Preparare a parte 3 rossi d'uovo diluiti con una tazza di brodo ristretto, legare così la zuppa senza metterla più sul fuoco. Si serve con fette di pane.

83. — **Soupe au pistou.** Questa ricetta appartiene a Escoffier. Far cuocere in acqua, 250 gr. di fagiolini tagliati a pezzetti, 250 gr. di patate tagliuzzate finemente e 250 gr. di pomodori pelati e tritati con la mezzaluna. Aggiungere sale e pepe. Quando le verdure sono quasi cotte aggiungere 125 gr. di vermicelli per litro di minestra e continuare la cottura a fuoco basso. Preparare a parte una agliata: (pelare uno spicchio d'aglio e tritarlo con delle erbe odorose [timo, basilico, salvia], aggiungere due cucchiai di passato di pomodori e miscelar bene con due cucchiai d'olio d'oliva). Versare sul composto la minestra, operando lentamente in modo da non alterare l'agliata. Servire con formaggio grattato.

### *Cucina tedesca.*

84. — **Biersuppe.** Mettere al fuoco un litro di birra e 25 gr. di zucchero, un pizzico di cannella, un poco di zenzero e del limone. Far cuocere per 5 minuti. A parte si preparerà una miscela con un uovo, 30 gr, di farina, un quarto di litro di latte, una noce di burro e un cucchiaio di rhum. Versare tale miscela nella pentola, agitando. Far cuocere per altri dieci minuti e aggiungere poi un bicchiere di latte bollente.

*Cucina indiana.*

**85. — Mulligatawny.** Tagliare a pezzi un pollo o una pollanca e 250 gr. di montone. Far bollire per un minuto la carne e lavarla in acqua corrente. Mettere poi in pentola con due litri d'acqua, 1 carota, 1 cipolla, 1 mazzolino profumato, del sedano e 3 o 4 gambi di funghi tritati. Far fondere a fuoco dolce con burro, 1 cipolla tagliuzzata e 1 mela renetta a fettine, versando sul composto un poco di farina (2 cucchiai) e pochissimo curry. Quando il pollo e la carne di montone sono cotte, si aggiungerà al soffritto il brodo e si farà bollire per un altro quarto d'ora. Sgrassare, passare e aggiungere una tazza di panna. Si serve con timballo di riso pilaff.

# LE SALSE

Le salse hanno una grande importanza nella cucina, non solo dal punto di vista del sapore che conferiscono alle vivande, ma anche da quello dell'igiene alimentare.

Esse dovranno essere sempre in armonia con i cibi che accompagnano e non sarà mai possibile di mettere in adeguato rilievo l'importanza che la loro scelta e la loro elaborazione hanno nella presentazione delle vivande. Mal preparate, le salse saranno indigeste, giustificando così le disposizioni dietetiche dei medici i quali sconsigliano l'uso delle salse ai loro malati.

I lettori sono pregati di seguire i nostri consigli con la massima accuratezza.

Le salse possono venir suddivise in tre gruppi: salse brune, salse bianche — calde o fredde — e salse all'olio.

## Le salse brune.

Tutte queste salse derivano dalla salsa bruna, che va preparata con la massima cura; nelle case dove la cucina è piuttosto ricercata si dovrà averne sempre a disposizione una certa quantità, dato che la sua preparazione è lunga e che d'altra parte essa si conserva a lungo, se tenuta in ghiacciaia o all'aperto (d'inverno). La salsa bruna, o fondo bruno legato, sostituisce la *salsa spagnola* d'un tempo.

**86. — Il fondo bruno.** Prendere un chilogrammo di ossa muscolose di vitello e di bue e qualche cotenna di maiale, il tutto spezzettato. Mettere a rosolare in forno con cipolle e carote tagliate a rotelle; bagnare poi il tutto con due o tre litri di acqua. Far cuocere a fuoco basso per almeno quattro ore, dopo aver condito con sale, pepe e un mazzolino profumato. Sgrassare e passare al colabrodo. Serve per preparare la salsa gelatinosa della quale daremo la ricetta più avanti. Questo sugo è di semplice fattura e costituisce una risorsa preziosa per la cuoca: raffreddandosi deve dar luogo ad una gelatina leggera.

Vediamo ora come si possa trarre qualche utile dalle ossa e da tutto ciò che è servito alla preparazione del sugo bruno. Vedremo così come si possa fare la gelatina di carne — della quale tanto si parla in cucina — senza spendere un centesimo.

**87. — Estratto di carne.** Una volta passato al setaccio il sugo bruno di cui sopra, si bagnerà il residuo con un quantitativo d'acqua che copra il materiale a nostra disposizione; si aggiungerà anche qualche resto di carne (eccettuato il montone) che fosse avanzato da altri pasti. Far bollire adagio per due o tre ore ed anche più, onde estrarre a fondo i principi gelatinosi delle ossa e della carne.

Sgrassare, passare al colabrodo e far ridurre in un recipiente di dimensioni tali che permettano al liquido ottenuto di bollire intensamente. Ridurre il liquido a mezzo litro o ad un quarto di litro, a seconda della quantità iniziale; versarlo allora in un recipiente più piccolo e continuare la cottura fino a quando diventa sciropposo e nerastro. Questo sugo si conserva a lungo e può venir aggiunto, man mano che lo si prepara, a quello preesistente. La preparazione dell'estratto di carne presenta dei vantaggi notevoli: esso sarà sempre migliore di quello acquistato sotto il nome di « estratto di carne », il quale non dovrà essere impiegato che nei casi di forza maggiore: tanto meno se ne farà uso e tanto meglio sarà!

88. — **Salsa semi-gelatinosa o spagnola.** Per preparare la salsa gelatinosa si usa il sugo bruno. A tale scopo si prepara un soffritto di grasso (mai di burro) e di farina, che verrà rosolato a fuoco basso. Mescolare di tanto in tanto; appena ha preso una tinta bruna, bagnare il soffritto col sugo bruno in quantità sufficiente onde ottenere una salsa piuttosto legata, alla quale si aggiunge un po' di purea di pomodoro. Agitare fino a ebollizione con una piccola frusta. Mettere poi a fuoco bassissimo e far cuocere lentissimamente — senza mescolare — per due ore abbondanti, schiumando di tempo in tempo, onde togliere il grasso e la schiuma, che renderebbe la salsa indigesta e torbida. Quando la cottura sarà terminata e la salsa sarà privata di tutte le impurità, si passa al setaccio. Questa salsa — come è stato detto — si conserva, se tenuta in fresco, per parecchi giorni.

*Nota.* — Bisogna che spieghiamo perchè non si deve preparare questa salsa col burro ma bensì con dell'ottimo grasso: il burro brucia facilmente e annerisce, per cui fa bruciare la farina e diventa amaro. Di più: siccome la salsa va sgrassata durante la cottura, che si tratti di burro o di grasso, e che tutto ciò che viene in superficie durante la cottura va tolto, ne consegue una spesa supplementare inutile.

Quando la salsa sarà terminata, si potrà aggiungere del burro fresco.

La salsa gelatinosa e tutte le salse brune debbono cuocere il più a lungo possibile.

89. — **Salsa al madera** (6 ad 8 persone). Mettere in un pentolino mezzo decilitro di ottimo madera. Aggiungere una noce di concentrato di carne o poco sugo di carne molto ristretto e far ridurre a metà per ebollizione. Unire allora al sugo così ridotto, tre decilitri di salsa gelatinosa. Lasciar cuocere qualche minuto, aggiustare di sale. Aggiungere la necessaria quantità di burro, quando il recipiente sia stato tolto dal fuoco e servire. (Invece di madera si potrà anche usare del marsala di ottima qualità).

*Nota.* — Bisogna che spieghiamo perchè il madera va ridotto: se il vino non viene fatto ridurre, la salsa avrà un gusto di vino caldo (od anche aspro) del tutto sgradevole. L'alcool del vino riscaldato, irrita la mucosa gastrica senza dare alla salsa un gusto migliore, anzi tutt'altro. Se invece il vino viene sotto-

posto ad una buona ebollizione, esso perde certamente una parte del suo aroma, però si concentra, evaporando l'alcool. Ciò va sempre ricordato quando si aggiunge del vino alle salse.

**90. — Salsa del Périgord.** Alla salsa al madera si aggiungono dei tartufi tagliuzzati finemente a pezzetti o a fettine, cotti a parte. Si aggiunge poi un po' dell'acqua di cottura dei tartufi. Prima di servire in tavola, si mette un po' di burro, dopo aver tolto dal fuoco il recipiente.

**91. — Salsa alla cacciatora.** Far saltellare in olio, 100 gr. di funghi crudi tagliati a fettine sottili. Quando sono rosolati aggiungere due cipolline tritate; far cuocere per un minuto e bagnare con un decilitro di vino bianco. Far ridurre il tutto a metà del suo volume e aggiungere poi due decilitri di salsa gelatinosa ed un cucchiaio di purea di pomodoro. Far cuocere a fuoco lento per qualche tempo e aggiungere del burro, del prezzemolo e un poco di dragoncello (serpentaria) tritati, al momento di servire. Queste ultime aggiunte vanno fatte, come al solito, dopo aver tolto il recipiente dal fuoco.

**92. — Salsa piccante.** Passare al burro un cucchiaio di fettine di cipolline tritate, bagnare con un decilitro di aceto e far ridurre di 3/4. Aggiungere due decilitri di salsa gelatinosa e lasciar cuocere adagissimo per un quarto d'ora. Al momento di servire aggiungere qualche fettina di cetriolo, dei capperi e del prezzemolo tritato. Una volta aggiunti i cetrioli la salsa non deve più bollire.

**93. — Salsa al midollo.** Dorare al burro della cipolla tritata, aggiungere un decilitro di vino rosso, pepe e timo. Ridurre fortemente. Aggiungere 2 decilitri di salsa semi-gelatinosa, cucinare per 1/4 d'ora, sgrassare e passare al setaccio. Aggiungere 50 gr. di midollo tagliato a fettine e mettere all'angolo del fornello in modo che non abbia a bollire.

**94. — Salsa lionese.** Far rinvenire al burro e quasi dorare, 50 gr. di cipolle passate alla mezzaluna, bagnare con un decilitro di vino bianco, ridurre alla metà e aggiungere 2 decilitri di salsa gelatinosa. Lasciar cuocere molto adagio per una decina di minuti e servire con carne o verdura (specialmente carciofi). La salsa può venir passata al setaccio o servita con le cipolle.

**95. — Salsa all'italiana.** Far rinvenire in un cucchiaio di olio d'oliva 60 gr. di funghi crudi tritati. Quando sono un po' rosolati, aggiungere 50 gr. di prosciutto cotto magro, tagliato a dadolini e una cipollina tritata: lasciar cuocere per altri due minuti. Bagnare con un decilitro di vino bianco; far ridurre alla metà e aggiungere due decilitri di salsa gelatinosa, un cucchiaio di salsa di pomodoro e un poco di prezzemolo tritato. Aggiustare di sale e far cuocere per altri 5-6 minuti.

**96. — Salsa alla romana.** Fare un caramello con due cucchiai di zucchero in polvere senza acqua, in un recipiente non stagnato; aggiungere un

decilitro di aceto e far ridurre quasi completamente. Aggiungere allora tre decilitri di salsa gelatinosa piuttosto chiara. Far cuocere adagio per 1/4 d'ora. Sette od otto minuti prima di servire si aggiunge dell'uva passa (50 gr.) lavata in acqua calda e 50 gr. di pignoli o mandorle pelate e tostate. Questa salsa è ottima con la lingua e con la carne ai ferri.

97. — **Salsa diavola.** Far dorare al burro un cucchiaio di cipolline tritate, bagnare con due bicchierini di cognac e far ridurre alla metà, a fuoco basso. Aggiungere della salsa gelatinosa densa e condita di pomodoro. Far cuocere adagio per pochi minuti, aggiungere un poco di prezzemolo tritato, del pepe di Cayenna, una traccia di Worcester Sauce e della senape in polvere.

98. — **Salsa al dragoncello (serpentaria) bruna.** Far bollire 1/4 di litro di vino bianco aggiunto di qualche rametto di dragoncello, coprire e ritirare su di un angolo del fornello. Lasciare in infuso per circa dieci minuti. Versare 1/4 di litro di salsa gelatinosa, far ridurre il tutto ad una consistenza sciropposa, salare e passare al setaccio finissimo. Servir calda, con poco dragoncello tritato finemente.

99. — **Salsa marinaia bruna.** Ridurre di metà mezzo litro di ottimo vino rosso, nel quale si farà cucinare una anguilla o qualsiasi altro pesce tagliato a pezzi, delle cipolle, sale, pepe in grani e un mazzolino profumato. Aggiungere anche dei ritagli di funghi. Quando il vino sarà ridotto, si aggiungerà un pezzo di burro (grosso quanto un uovo) maneggiato con poca farina. Burrare abbondantemente e far bollire per poco. Passare la salsa e colorarla al caramello.

Se si tratta di accompagnare delle uova, si aggiunge al vino solamente qualche po' di cipolla, del pepe in grani ed un mazzolino profumato. Si termina del pari, con burro maneggiato con farina.

100. — **Salsa aromatica.** Far bollire in un decilitro di madera (o marsala), delle erbe aromatiche: maggiorana, salvia, rosmarino e basilico, ma con preponderanza del basilico. Cucinare a fuoco basso — senza che abbia a bollire — per 1/4 d'ora. Passare al colino e aggiungere due decilitri di salsa gelatinosa, molto condita di pomodoro. Pepare leggermente.

101. — **Salsa o burro alla Colbert.** Unire a 100 gr. di burro ammorbidito, un cucchiaio di estratto di carne liquido, del prezzemolo e della serpentaria ben tritati; il succo di un limone, sale e pepe.

102. — **Salsa al pomodoro.** Ecco due procedimenti secondo i quali si impiegano i pomodori freschi o la purea di pomodoro in conserva.

1) Far dorare al burro una grossa cipolla ed una carota tagliuzzate finemente. Aggiungere un pizzico di prezzemolo, di timo e di lauro e un minuto più tardi, un cucchiaio ben colmo di farina. Aggiungere in seguito un chilo di pomodori ben maturi privati dei semi ma non pelati, sale, pepe e tre pezzi di

zucchero per combattere l'acidità. Coprire e cuocere adagio (possibilmente in forno) per 3/4 d'ora, badando di agitare due o tre volte in modo che il pomodoro non si attacchi al fondo. Passare poi al setaccio. Aggiungere del burro.

2) Se non si dispone di pomodori freschi ma solamente di conserva di pomodoro, si fa dorare della cipolla nel burro con un poco di farina. Si aggiunge la conserva (diluita con un poco di brodo, se è molto concentrata) e si agita lentamente fino ad ebollizione. Lasciar bollire per 15-20 minuti e passare al setaccio. Aggiungere il sale necessario, del burro e portare alla consistenza voluta. Abitualmente, per rendere le salse di pomodoro più succose, si aggiunge del prosciutto crudo tagliuzzato insieme con la cipolla.

**103. — Salsa salmis** (*per selvaggina*). Far dorare in olio d'oliva una cipolla tagliata a pezzi grossolani, aggiungere una cipollina tritata, uno spicchio d'aglio schiacciato, del prezzemolo, del timo e del lauro. Bagnare poi con un bicchiere fra vino bianco e rosso. Ridurre di 3/4 e aggiungere un quarto di litro di salsa gelatinosa. Far cuocere molto adagio (all'angolo del fornello). Tritare finemente la carne che si trova attorno alle carcasse della selvaggina che si sta preparando e aggiungere alla salsa la carne tritata. Far levare il bollore e passare per pressione al setaccio. Versare sulla selvaggina pronta. (Vedi pernici in salmis).

**104. — Salsa pepata** (*per selvaggina*). Far rinvenire in un poco d'olio qualche pezzetto della selvaggina che si sta preparando. Quando tutto è ben dorato versare un bicchiere da marsala di aceto che verrà lasciato consumare completamente. Bagnare allora con un quarto di litro di salsa gelatinosa, aggiungere qualche grano di pepe schiacciato e lasciar cuocere lentamente per un'ora, onde permettere ai pezzi di selvaggina di dare tutto il loro sapore alla salsa. Sgrassarla, passarla allo staccio, salarla bene e versarla sulla carne pronta.

**105. — Salsa moscovita.** Alla salsa pepata si aggiunge del ginepro, dopo passata si aggiungono dei pignoli abbrustoliti o delle mandorle tagliate, pelate e tostate. Si può anche aggiungere dell'uva passa.

**106. — Salsa del capocaccia.** Ad una salsa pepata chiara si aggiunge all'ultimo momento, qualche cucchiaio di sangue di lepre per legarla. Tenere per qualche momento in caldo, evitando che abbia a bollire, assicurandosi tuttavia che il sangue sia cotto. Serve molto bene con la lepre o col capriolo. È assolutamente necessario che il sangue non coaguli.

**107. — Salsa per cacciagione.** Ad una salsa pepata si aggiunge della panna doppia ben fresca e un po' di marmellata di ribes. È molto adatta per condire del capriolo, del camoscio, del cinghiale, ecc.

**108. — Salsa per capriolo.** Ad una salsa pepata si aggiunge del vino rosso in luogo dell'aceto. Aggiustare di caienna e aggiungere poco zucchero.

**109. — Salsa gratinata alla Duxelle.** Salsa alle erbe aromatiche aggiunta di 4 cucchiai di Duxelle ai funghi e di due cucchiai di purea di pomodoro.

Far cucinare a fuoco molto basso per 5 minuti. Serve per pesce e carne, e solamente quando sia necessario ottenere un gratin. (Per la « Duxelle » vedi al capitolo: « Aggiunte complementari per piatti diversi »).

## Le salse bianche.

Nella cucina comune le salse bianche occupano un posto assai più importante di quello occupato dalle salse brune. A differenza di queste ultime, che hanno tutte per base la salsa gelatinosa, le salse bianche vengono ottenute per lo più col fondo di cottura degli alimenti che accompagnano. Due sono le salse che stanno alla base di tutte le salse bianche: la salsa vellutata e la salsa béchamelle.

**110. — Fondo bianco detto « brodo bianco ».** Questo fondo viene preparato con due chili di giarretto di vitello, oppure con una metà di ossa muscolose di vitello, una metà di giarretto e qualche frattaglia di pollo. Carni ed ossa, spezzettate, vengono bagnate con acqua fredda e cotte come se si trattasse di un pot-au-feu. Dopo aver ben schiumato il brodo si aggiungono due belle carote tagliate in quattro, due cipolle, due porri, due chiodi di garofano, un mazzolino profumato, un pizzico di sale e qualche grano di pepe. Far cuocere molto adagio per quattro ore, sgrassare e passare attraverso ad un tovagliolo.

**111. — Salsa vellutata.** Rosolare in 75 gr. di burro, 60 gr. di farina. Far cuocere senza colorarla e aggiungere gradatamente un litro e mezzo di fondo bianco; agitare con una piccola frusta fino a quando comincia a bollire e far cuocere per un'ora senza agitare. Questa salsa deve essere più densa che la salsa gelatinosa. Quando è pronta, si sgrassa, si passa attraverso ad una stamigna e si lascia raffreddare agitando di tempo in tempo, onde impedire che alla sua superficie si formi uno strato di densa pellicola.

Dato che l'uso di tale salsa è piuttosto frequente e che essa si conserva qualche giorno (specialmente durante l'inverno), sarà bene tenerne sempre pronta una certa quantità, a seconda degli usi della famiglia. Questa salsa non viene mai servita tal quale: essa serve invece come base a numerose salse bianche che vengono però preparate tutte al momento di servirle.

**112. — Brodetto per pesce.** Si prepara di volta in volta, utilizzando gli ossami dei pesci impiegati. Mettere tutte le carcasse in un recipiente con una mezza cipolla, qualche pezzetto di fungo, un poco di prezzemolo e qualche grano di pepe. Bagnare con un bicchiere di vino bianco forte e un bicchiere di acqua. Salare leggermente e far bollire per una ventina di minuti a fuoco abbastanza vivace. Passare poi al colabrodo.

**113. — Salsa Béchamelle.** Far rosolare con 50 gr. di burro, 50 gr di farina. Quando è un po' cotta — non colorata però — bagnare con un litro

di latte caldo, mischiare con una piccola frusta fino al momento della ebollizione e condire poi con sale e pepe. La salsa dovrà bollire adagio per una mezz'oretta badando che non si attacchi al fondo. Passare il tutto attraverso ad una stamigna.

La salsa Béchamelle, si prepara soltanto al momento dell'uso.

Alla Béchamelle si può aggiungere del formaggio grattato; bisognerà ricordare però, che una volta aggiunto il formaggio la salsa non deve più venir lavorata, altrimenti si muterebbe in un impasto elastico; basterà rimuoverla con un cucchiaio molto delicatamente, in modo che il formaggio venga ben mescolato alla salsa.

**114. — Salsa Mornay.** Aggiungere alla Béchamelle — lontano dal fornello — dell'ottimo formaggio grattato (40-50 gr. per litro). Mescolare per poco molto lentamente, servendosi di un cucchiaio.

**115. — Salsa ai gamberetti di mare o Joinville.** I granchiolini — rossi o rosa — vengono ben nettati, tritati finemente e passati al burro. Il composto viene passato al setaccio e aggiunto a una Béchamelle condita con un po' di pepe di Caienna. Questa salsa non deve avere una tinta troppo scura, ma solamente rosata.

**116. — Salsa alla panna.** È una Béchamelle alla quale si aggiungono 50-60 gr. di panna densa, dopo che è stata tolta dal fornello e passata attraverso alla stamigna.

**117. — Salsa Aurora.** È una Béchamelle alla quale viene aggiunto un poco di salsa di pomodoro per darle il colore rosato che giustifica il suo nome. Va ben condita di burro appena tolta dal fuoco. Si serve con le uova, col pollo, ecc.

**118. — Salsa Nantua o ai gamberetti.** Si procede come per la salsa con gamberetti. Dopo passati al burro i pezzi di gambero, si passano nello staccio in modo da raccogliere il burro soltanto.

Il burro colorato va quindi aggiunto alla salsa che non deve più essere passata. Aggiungere del pepe di Cayenna. Questa salsa deve essere un poco più colorata di quella ai gamberetti di mare. Si aggiunge la carne della coda dei gamberi, lasciandola intera.

**119. — Salsa cardinale.** Eguale procedimento, ma si utilizzano ritagli d'aragosta. La salsa deve essere più rossa di quella Nantua.

**120. — Salsa ricca.** Salsa cardinale, aggiunta di tartufi.

**121. — Salsa Soubise.** Gettare in una pentola d'acqua bollente e far cuocere quasi completamente 200 gr. di cipolla tritata; colare bene i pezzetti di cipolla e passarli al burro in modo che asciughino completamente. Aggiungere

mezzo litro di Béchamelle densa. Salare, passare e riscaldare nuovamente la salsa, alla quale si aggiunge un poco di burro o della panna. Si serve con carne di montone ai ferri, con animelle di vitello, ecc.

**122. — Salsa avorio.** Preparare mezzo litro di Béchamelle ben cremosa, farla ridurre a fuoco vivace e aggiungere lentamente 3/4 di litro di brodo ristretto di pollo, sgrassato. Far cuocere fino a quando la salsa aderisca bene al cucchiaio di legno. Il brodo di pollo conferisce alla salsa, quando si è ristretta, l'aspetto dell'avorio.

**123. — Salsa « mousseline o Chantilly ».** È questa una di quelle salse la cui confezione preoccupa moltissimo la massaia.

Mettere in una pentola molto piccola, 3 rossi d'uovo, del sale fino, un poco di pepe bianco in polvere, una nocciola di burro e mezzo cucchiaino di succo di limone. Porre a bagnomaria in acqua fredda su fuoco bassissimo e battere la miscela con una piccola frusta, fino a quando il composto ha preso l'aspetto di una crema densa e resta aderente ai fili metallici della frusta. Evitare specialmente che l'acqua del bagnomaria sia troppo calda (ritirare dal fuoco non appena l'acqua è tanto calda da non poter più tenere un dito nell'acqua stessa). Quando i tuorli sono cremosi, ritirare la salsa dal bagnomaria e aggiungere 150 gr. di burro a pezzetti sempre agitando con la frusta. Quando il burro ha incominciato a incorporarsi alle uova, mettere di nuovo in bagnomaria, onde tener calda la salsa fino al momento di servirla. Terminare aggiungendo tre cucchiai di panna montata. Questa salsa è ottima col pesce; non deve venir servita troppo calda.

**124. — Salsa olandese.** Far ridurre in un recipiente un bicchierino da liquore di aceto con un po' di pepe bianco in polvere. Quando l'aceto è quasi completamente ridotto, raffreddare il recipiente e aggiungere tre rossi d'uovo, una nocciola di burro e del sale fino. Terminare come è detto per la salsa « mousseline » sopprimendo però la panna montata.

**125. — Salsa maltese.** È questa una salsa olandese alla quale si aggiunge il succo di una arancia e le bucce di due, tagliate in striscioline finissime, gettate precedentemente per due minuti in acqua bollente e ben asciugate. Si serve con gli asparagi.

**126. — Salsa bearnese.** Ridurre in un pentolino mezzo decilitro di aceto con una cipollina, del cerfoglio, del dragoncello (serpentaria) tritati, nonchè qualche grano di pepe schiacciato. Quando l'aceto sarà ridotto alla quantità di un cucchiaino da caffè, passare attraverso ad un colino. Mettere a bagnomaria aggiungendo una nocciola di burro, 3 rossi d'uovo e sale; procedere come per la salsa olandese, aggiungendo in ultimo anche un cucchiaio di cerfoglio e dragoncello finemente tritati. Si serve con le uova, le carni ai ferri, ecc.

Si può anche aggiungere alla salsa un cucchiaio di estratto di carne: in

tal guisa il colore della salsa stessa, diventa un po' più scuro. Anche così si serve con le uova, le animelle di vitello, ecc.

**127. — Salsa Foyot o vallese.** Salsa bearnese aggiunta di estratto di carne fuso, in modo che acquisti una bella tinta caffè e latte.

**128. — Salsa Choron.** Salsa bearnese aggiunta di densa purea di pomodoro.

**129. — Salsa bianca della massaia, detta anche salsa bastarda.** La salsa mousseline, quella olandese ed altre moltissime ancora, sono ottime, ma non è possibile farne un uso giornaliero: sono troppo *ricche* e finirebbero per guastare lo stomaco. Per condire il cavolfiore, i carciofi, il pesce, ecc. la salsa bastarda è ottima e molto più semplice.

Lasciar fondere in un pentolino 30 gr. di burro, aggiungere 20 gr. di farina — a un angolo del fornello — e far cuocere poi a fuoco basso. Aggiungere 1/4 di litro di acqua calda (ma non bollente), del sale, un po' di pepe bianco in polvere e due tuorli d'uovo. Agitare rapidamente con una piccola frusta fino a quando la miscela cominci a bollire; togliere allora il recipiente dal fuoco e aggiungere la quantità di burro desiderata. Non esiste una quantità assoluta, ciò dipende dal gusto; si possono usare 50 come 200 grammi di burro!

Al momento di servire si aggiunge il succo di un limone o un poco di aceto. La salsa non va più lasciata bollire.

**130. — Salsa ai capperi.** A una salsa olandese o ad una salsa bianca della massaia, si aggiungono dei capperi a volontà.

**131. — Salsa alla senape.** Ad una salsa bianca « bastarda » si aggiunge al momento di servire un poco di senape, in polvere o bagnata in acqua fredda. Se si fa bollire la salsa dopo messa la senape, diviene amara e immangiabile.

**132. — Salsa alle acciughe.** Aggiungere alla salsa « bastarda » 3 o 4 filetti di acciughe, lavati, nettati e passati allo staccio. Si può usare anche la polpa d'acciughe che è in vendita in tubetti.

**133. — Salsa suprema.** Questa salsa si prepara come quella vellutata, si usa però solamente del brodo di pollo. Dopo cottura e schiumatura si lega con due rossi d'uovo e 100 gr. di panna densa, lavorando la miscela a fuoco vivo.

Certi cuochi aggiungono alla salsa suprema la sola panna tralasciando i rossi d'uovo (naturalmente allora il quantitativo di panna da usare sarà maggiore): in questo caso la salsa sarà perfettamente candida. Si serve col pollo lessato.

**134. — Salsa Bercy.** Passare al burro, senza colorare, un cucchiaio di cipollina tritata, bagnare con un bicchiere di vino bianco e lasciar ridurre di metà. Aggiungere del brodo (od anche acqua), sale, pepe, prezzemolo e succo

di limone. Aggiungere — per densificarla — un grosso pezzo di burro maneggiato con un po' di farina e lasciar bollire per qualche istante. Si ottiene una salsa molto chiara che si versa sul pesce crudo che vien portato al forno per gratinare, cuocendo in pari tempo.

**135. — Salsa al dragoncello (serpentaria) bianca.** Aggiungere alla salsa suprema una notevole quantità di serpentaria tritata finemente ed inoltre un infuso di questo, in brodo od in vino bianco e burro a piacimento. Si serve con pesce o con carne di pollo.

**136. — Salsa alla Villeroj.** Salsa suprema molto densa, da ridurre fortemente e legare con rossi d'uovo fino a quando riesce a coprire uniformemente ciò che si deve trattare alla Villeroj.

**137. — Salsa Derby.** Ad una salsa suprema si aggiunge del concentrato di carne liquefatto, il quale conferisce alla salsa un colore caffè e latte. La salsa Derby non viene usata che col pollo.

**138. — Salsa Poulette.** Alla salsa vellutata si aggiunge un battuto di funghi cotti in precedenza. Legare con rosso d'uovo e panna, aggiungendo del prezzemolo tritato e del succo di limone.

Se la salsa Poulette viene servita con piedini di agnello, montone o vitello, verrà preparata come segue: i piedini (già lessati e disossati) vanno messi in un recipiente adatto e bagnati con panna dolce. Dopo che hanno cominciato a bollire si aggiungono i funghi cotti, il sale ed il pepe. Al momento di servire il piatto, si sbattono tre o quattro tuorli d'uovo con un poco di panna; il composto viene versato sui piedini — lontano dal fuoco — facendo in modo che il sugo diventi uniforme. Aggiungere il succo di un limone, del prezzemolo tritato e portare in tavola. Questo piatto va preparato senza aggiunta di farina.

**139. — Salsa al vino bianco.** Questa salsa viene servita col pesce.

Il pesce va fatto cuocere a fuoco bassissimo in 1 o 2 decilitri di vino bianco, unitamente a una cipollina tagliata a rotelle. Ridurre il sugo fino a quando non ne resti che un cucchiaio o due al massimo. Versarlo su tre rossi d'uovo aggiungendo una fettina di limone: mettere a bagnomaria, agitando con una piccola frusta. Quando la salsa è ben densa, si aggiunge del burro come per la salsa olandese.

**140. — Salsa normanna.** Questa salsa serve per le sogliole alla normanna. Preparare un brodetto per pesce (Ricetta 112) e unirlo a un poco di burro caldo, aggiungere l'acqua di alcune ostriche e un po' di sugo di funghi. Far cuocere molto adagio e legare a fuoco vivo con due rossi d'uovo e un po' di panna. Passare al setaccio e condire con burro. Questa salsa deve essere cremosa.

**141. — Salsa marinaia bianca.** Salsa marinaia preparata con vino bianco. Ridurlo di due terzi; legare con un bel pezzo di burro maneggiato con farina. Ritirare dal fornello appena comincia a bollire.

**142. — Salsa al burro bianco.** È particolarmente indicata per i pesci d'acqua dolce.

Ridurre 1 decilitro di aceto (o di vino bianco) con un cucchiaio di cipolla tritata grossolanamente. Quando non rimane più che un velo di aceto, togliere la cipolla; aggiungere un grosso pezzo di burro ottimo lavato in acqua fredda e lavorato con sale e pepe, aspettando che la teglia con l'aceto si sia alquanto raffreddata. Battere ben bene con una piccola frusta. La difficoltà sta nel fatto che il burro deve diventare cremoso ma non deve sciogliersi.

**143. — Salsa veneta.** Ad una salsa bianca « bastarda » si aggiungerà del brodo di pesce ridotto. A parte si riduce in un piccolo recipiente un bicchierino da liquore di aceto e due bicchierini di vino bianco, con due cipolline tritate, della serpentaria (dragoncello) e del cerfoglio. Aggiungere questo sugo ridotto alla salsa, passandolo attraverso ad un setaccino. Completare con un passato di spinaci, cerfoglio e dragoncello, cotti in precedenza, in modo da ottenere una bella colorazione verde.

**144. — Salsa Chivry.** Si userà della salsa suprema e della salsa olandese a seconda che si tratti di guarnire del pollo allessato o del pesce. Aggiungere un infuso di dragoncello (serpentaria), cerfoglio, crescione, cipollina, in ottimo vino bianco, cotto fino a che sarà ridotto alla metà. Passare alla stamigna. Completare la salsa come è detto per la salsa veneta.

**145. — Salsa ungherese.** Far rosolare nel burro una cipolla tritata, bagnare con vino bianco e far ridurre alla metà. Aggiungere a questo momento due decilitri di salsa vellutata ed un pizzico abbondante di paprika, che darà alla salsa un colore leggermente rosato. Far cuocere per 10 minuti e burrare poi la salsa prima di servire. È ottima con le uova, le carni bianche, il pesce, ecc.

**146. — Salsa al curry o all'indiana.** Se questa salsa deve essere servita con della carne o del pesce, viene preparata unitamente al pesce od alla carne. Talvolta si serve anche con uova, granchi di mare, aragoste, ecc. (vèdi: pollo alla creola).

Far rosolare al burro una grossa cipolla tritata, versare sulla cipolla un cucchiaio di farina e mezzo cucchiaino di curry. Bagnare subito con brodo e latte bollenti, salare (non aggiungere pepe). Far cuocere per mezz'ora e passare alla stamigna. (Per preparare la salsa indiana, bisognerebbe veramente usare del latte di noce di cocco che si può preparare del resto versando del latte bollente su un po' di noce di cocco raschiata).

Tutti i piatti accompagnati da questa salsa vengono serviti con riso pilaff.

**147. — Salsa americana.** Salsa di gamberi di mare (vedere crostacei) con la quale si servono talvolta le sogliole od altri pesci.

**148. — Salsa alla Newburg.** Questa salsa viene ottenuta con gamberi di mare trattati alla Newburg (vedere crostacei).

**149. — Salsa inglese con uova sode** (*Eggs Sauce*). Unire a 1/4 di litro di Béchamelle 2 uova sode tritate. Condire con sale, pepe e prezzemolo tritato. Questa salsa è particolarmente impiegata col baccalà in bianco.

## Le salse fredde.

Le salse fredde appartengono a due categorie: salse bianche o brune a base di gelatina legate con un soffritto e salse all'olio del tipo della maionese.

Se per fare le salse brune occorre un sugo bruno e per fare quelle bianche occorre un fondo bianco, per quelle gelatinose occorre una gelatina, in modo che una volta raffreddata, la salsa non si sciolga. Troppo spesso si consiglia di usare la gelatina in fogli per ottenere questo risultato, mentre invece debbono essere i principi contenuti nella carne stessa o negli ingredienti che servono per preparare il fondo, che debbono assicurare la densità della salsa.

Seguendo i consigli che daremo più avanti, si otterranno senza difficoltà particolari delle gelatine solide sia chiare che scure.

**150. — Gelatina chiara** (*per aspic*). Cosa è una gelatina? È semplicemente un brodo molto ricco in principi gelatinosi: il brodo del pot-au-feu, se viene molto raffreddato, prende esso stesso un aspetto gelatinoso. Se quindi si desidera preparare una gelatina, si farà ricorso a quelle carni cartilaginose che più facilmente possono dar luogo alla gelificazione: giarretto, muso, ecc.

Procedere come segue: per ottenere due litri di gelatina comune (priva di ogni colore che non sia quello assunto durante la cottura), si deve prendere un chilo di giarretto di manzo, 500 gr. di giarretto di vitello, 250 gr. di cotenne di maiale, un piedino di vitello tagliato in due e qualche osso di manzo cartilaginoso.

Far bollire in acqua per qualche minuto le cotenne ben sgrassate ed il piede di vitello, schiumare e lavare con acqua fredda. Tutta la carne va poi messa in un recipiente più alto e stretto che sia possibile, con tre litri e mezzo o quattro litri di acqua fredda. Non appena comincia a bollire, schiumare e aggiungere tutte le verdure del pot-au-feu — escluse le rape e i cavoli — un pizzico di pepe in polvere, un mazzolino di prezzemolo e di sedano e pochissimo timo e lauro. Far cuocere per 4 o 5 ore a fuoco molto basso. Se la gelatina viene usata con carne di pollo, si aggiungono dopo 3 ore di cottura delle carcasse di pollo od anche un pollo o una pollanca intera. Il brodo non va coperto e fatto cuocere lentamente. Sgrassare a fondo e colare. Si fa raffreddare per 24 ore.

**151. — Gelatina scura** (*per aspic*). Evidentemente non è difficile di rendere bruna la gelatina or ora descritta, aggiungendo qualche goccia di colorante: caramello od altro aroma speciale. Ma per fare della ottima cucina, come noi abbiamo la pretesa di insegnare, bisogna procedere più razionalmente. Le carni — escluse le cotenne e il piedino di vitello — vanno tagliate a pezzi e rosolate con carote e cipolle tagliate a rotelle. Farle ben dorare e bagnare in seguito, come è detto prima. Salare ed aggiungere le cotenne ed il piedino di vitello, che saranno stati gettati precedentemente per qualche minuto in acqua bollente. Dopo qualche tempo aggiungere le altre verdure: porri, ecc., sale e pepe. Se la gelatina deve servire per della selvaggina, si aggiungerà qualche osso della selvaggina in trattamento oppure una pernice vecchia od altro... Sgrassare dopo 4 o 5 ore di cottura e passare al pannolino.

*Chiarificazione della gelatina.* — Se la gelatina così preparata non è sufficientemente limpida, bisognerà farle subire quell'operazione che vien chiamata « chiarificazione ».

Una volta raffreddata e rappresa, la gelatina verrà sgrassata a fondo.

Se la gelatina sarà stata preparata secondo le regole indicate da noi, non sarà affatto necessario di aggiungere della « gelatina in fogli ».

D'estate, però, può darsi che essa non sia sufficientemente solida; in tal caso si aggiungerà qualche foglio (6 o 7) di gelatina, seguendo le norme sotto indicate.

La gelatina verrà messa in un recipiente e riscaldata fino a quando sia molto calda ma non bollente. A questo momento — se sarà necessario — si aggiungeranno i fogli di gelatina rammolliti precedentemente in acqua fredda. Battere allora in una terrina quattro bianchi d'uovo con un poco di cognac ed un decilitro di madera, di spumante o di vino bianco e versarlo nella gelatina continuando ad agitare con una piccola frusta, fino alla ebollizione. Ritirare allora su un angolo del fornello e far cuocere adagissimo per una decina di minuti. Passare poi attraverso ad un tovagliolo. Il brodo deve essere limpido; se così non fosse si dovrà tornare a chiarificarlo con altri bianchi d'uovo.

**152. — Gelatina di magro con pesce.** Per quanto la gelatina di pesce sia pochissimo usata, desideriamo menzionarla. Può servire ad accompagnare del pesce in quaresima o nei giorni di magro, quando si vogliano seguire rigorosamente le prescrizioni religiose.

Si prepara un brodo molto carico di pesce; dato che non tutti i pesci sono gelatinosi, per ottenere un litro di gelatina di pesce sarà bene ricorrere ad un chilo e mezzo di pesce misto.

La gelatina di pesce non diventerà mai tanto solida quanto quella di carne per cui sarà sempre necessario di ricorrere alla gelatina in fogli. La gelatina di magro viene aggiunta quasi sempre di vino bianco, di erbe profumate e di dragoncello (serpentaria). Il procedimento di chiarificazione è eguale a quello indicato per la gelatina di carne. Dato che la gelatina di pesce è pallidissima, sarà bene aggiungere una traccia di caramello.

Diamo ora le salse che si possono preparare con questi due tipi di gelatina:

**153. — Salsa chaufroid chiara.** Rosolare leggermente in 40 gr. di burro, 30 gr. di farina, interrompendo la cottura appena comincia a spumeggiare. Bagnare con 1/2 litro di gelatina di pollo calda, mescolare fino ad ebollizione e far cuocere adagio per 1/4 d'ora, schiumando di tanto in tanto. Terminare come per la salsa suprema, aggiungendo gradatamente mezzo bicchiere di panna. Passare la salsa alla stamigna e far raffreddare mescolando ogni tanto, onde evitare che si abbia a formare una densa pellicola superficiale.

**154. — Salsa chaufroid verde.** Alla salsa precedente, si aggiunge una purea molto raffinata preparata con spinaci, crescione e cerfoglio, fatti cuocere insieme per pochi minuti, in modo che le verdure mantengano il loro aroma ed il bel colore verde. La purea di verdure va aggiunta solamente quando la salsa è fredda, altrimenti — aggiungendola prima — essa perderebbe il colore verde e assumerebbe invece una tinta « giallo sporco ».

**155. — Salsa chaufroid al pomodoro.** Salsa chaufroid chiara, aggiunta di qualche cucchiaio di salsa di pomodoro raffinata, in modo che essa prenda una bella tinta leggermente rosata. Aggiungere un poco di paprika. Serve per ricoprire pesce, pollo, ecc.

**156. — Salsa chaufroid scura.** Procedere come per la salsa semi-gelatinosa bagnando il burro rosolato, con della gelatina di carne. Aggiungere un poco di pomodoro, far cuocere a lungo e sgrassare a fondo; aromatizzare al madera (o al marsala) o al porto ed agitare durante il raffreddamento.

Caratteristica essenziale delle salse *chaudfroid* è l'essere bene sgrassate, lucide, brillanti e sopratutto finissime di gusto; mancanti di queste proprietà, si renderebbero detestabili alla vista ed al palato.

**157. — Salsa maionese.** Come la salsa olandese, la salsa maionese è una fonte di timori per le massaie, del tutto a torto del resto, perchè la maionese è facile e rapida a farsi.

Mettere in un recipiente pesante due tuorli d'uovo con sale, pepe bianco in polvere ed un cucchiaio di aceto. Si comincia ad agitare rapidamente la salsa con una piccola frusta, incorporandovi un terzo di litro d'olio d'oliva che verrà fatto colare a piccolissimo filetto, specialmente all'inizio della preparazione. Quando la salsa principia a legarsi, si potrà cominciare a versare l'olio in quantità maggiore. Durante l'operazione si continuerà sempre ad agitare la salsa colla frusta, non badando al senso nel quale si procede.

L'unica cosa che può non far riuscire la maionese è l'olio o troppo freddo o troppo caldo, per cui quando d'inverno si vedrà che l'olio non è perfettamente limpido, si provvederà a scaldarlo leggermente prima di farne uso; viceversa se fosse stato in ambiente troppo caldo, farlo rinfrescare.

Quando la salsa è terminata ed è ben densa, si aggiunge un cucchiaio di acqua calda, onde evitare che si scomponga.

*N. B.* — Anche l'olio troppo grasso o troppo magro può compromettere la riuscita della maionese.

*Come aggiustare una maionese « andata a male ».* — Può darsi che nonostante tutte le precauzioni la maionese vada a male. Ecco un rimedio sicuro: essendo inutile di aggiungere dei tuorli d'uovo, si metterà invece un cucchiaio di « acqua bollente » in un recipiente pulito, nel quale si verserà la salsa andata a male, goccia a goccia, continuando ad agitare rapidamente ed energicamente. È certo che procedendo in tal guisa, la salsa si riprenderà completamente.

**158. — Salsa maionese alla gelatina.** Aggiungere alla maionese 6 gr. di gelatina in fogli disciolta in due cucchiai di acqua o brodo bollente; versare la miscela bollente nella maionese pronta senza paura alcuna. Questa maionese alla gelatina viene usata talvolta per sistemare delle verdure e delle carni da preparare molto tempo prima del pranzo e sulle quali la maionese comune « scivolerebbe ». Si usa anche per legare le insalate di verdura da confezionare negli stampi.

Bisogna notare che la gelatina va unita alla maionese solamente quando è giunto il momento di servirsene, altrimenti essa si rapprende eccessivamente e non è più possibile utilizzarla per legare le verdure da sistemare « in stampi ».

**159. — Salsa maionese verde.** Ad una maionese molto densa si aggiunge una purea di erbe odorose ottenuta facendo bollire in acqua bollente per pochi minuti del cerfoglio, della serpentaria (dragoncello), degli spinaci e del crescione da passare ad un setaccio molto fine.

**160. — Salsa maionese con sott'aceti.** Alla maionese si aggiunge della senape, due cucchiai di capperi, dei piccoli cetriolini e delle erbe profumate: il tutto tritato finemente e ben pressato in un tovagliolo, onde togliere il liquido che renderebbe la salsa troppo fluida.

**161. — Salsa tartara.** Si procede come per la maionese con sott'aceti. La maionese va preparata però con due rossi d'uovo sodi e due rossi d'uovo crudi. Si adoperano le stesse erbe odorose usate per la maionese con sott'aceti.

**162. — Salsa Chantilly fredda.** Fare una maionese molto densa, usando del succo di limone in luogo dell'aceto. All'ultimo momento aggiungere tre cucchiai di panna montata. Si serve con asparagi freddi o tiepidi.

**163. — Salsa all'aceto.** Mescolare bene: sale, pepe, erbe aromatiche, olio e aceto (in proporzione di un cucchiaio d'aceto per quattro cucchiai d'olio). Prima di portare in tavola battere per due minuti con una forchetta o una piccola frusta, onde unire bene aceto ed olio, i quali tendono a separarsi.

**164. — Salsa ravigote.** Senape, erbe odorose, cipolline e qualche cappero, tutto tritato finissimamente e unito alla maionese.

**165. — Salsa maionese all'aglio** (*Ailloli dei francesi*). Pestare in un mortaio 6 spicchi d'aglio con sale e pepe. Aggiungere due rossi d'uovo e versare a goccia a goccia dapprima, poi più abbondantemente e sempre agitando, 3 decilitri di olio d'oliva, alternando di tanto in tanto con qualche goccia di limone. Terminare incorporando un cucchiaino di acqua tiepida, onde impedire alla salsa di scomporsi.

## Salse straniere (fredde).

**166. — Salsa Cumberland.** Cuocere in acqua leggermente salata, la buccia di una arancia e di un limone tagliate a filetti sottili. Scolare e asciugare bene, unire a un vasetto di gelatina di ribes miscelando con un cucchiaio, ed evitare di sciogliere troppo la gelatina; aggiungere quattro cucchiai di porto rosso, ½ di succo d'arancia, pochissimo succo di limone, una traccia di senape, di pepe di Cayenna e sale in giusta dose.

**167. — Salsa Piccadilly.** Unire ad una maionese molto densa qualche cucchiaio di panna acida, il succo di un limone, un pizzico di foglie di finocchio tritate e un pochino di salsa inglese.

**168. — Salsa di Crawberries.** Le crawberries sono le bacche di un arbusto; si acquistano nei grandi magazzini di derrate alimentari.

Prenderne 500 gr., gettarle in acqua zuccherata e lasciarle cuocere per 10 minuti a fuoco basso in modo che si spappolino formando una massa piuttosto densa. Questa salsa deve essere soltanto leggermente zuccherata e deve essere mantenuta piuttosto acida. Si serve fredda, col tacchino arrosto o con la selvaggina.

**169. — Salsa inglese al rafano.** In una terrina si mettono tre cucchiai di rafano grattugiato, un cucchiaio di senape, 2 cucchiai di aceto, un cucchiaio di zucchero in polvere, 1/4 di litro di panna e un pugno di mollica di pane bagnata in latte e ben schiacciata. Salare, aggiungere un po' di salsa inglese e battere bene il tutto.

**170. — Salsa di pane** (*Bread sauce*). Far cuocere per 20 minuti, 50 gr. di mollica di pane in 3 decilitri di latte, con una piccola cipolla nella quale si introduce un chiodo di garofano. Salare giusto e pepare molto fortemente. Togliere la cipolla e battere a lungo fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere una tazza di panna e servire.

**171. — Salsa russa alla smitana** (panna acida). Tritare un po' di cipolla e farla rinvenire con del burro. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e ridurre di 3/4. Aggiungere quindi 3 tazze di panna acida (smitana) e far cuocere per altri cinque minuti. Aggiustare di sale e aggiungere del pepe in polvere e un po' di succo di limone.

## IL BURRO AROMATIZZATO

**172. — Burro per le lumache.** 250 gr. di burro, 2 spicchi d'aglio schiacciati, del prezzemolo e scalogno tritato, 50 gr. di mollica di pane secco tritato finemente, sale, pepe. Mescolare bene il tutto. Il pane può venir soppresso; la sua aggiunta ha solamente un valore economico.

**173. — Burro di crescione.** Cuocere in acqua del crescione, delle erbe aromatiche assortite e due cipolline tritate. Scolare bene, asciugare fortemente e tritare tutto finemente insieme a due cetriolini, un cucchiaino di capperi e quattro filetti d'acciuga. Farne una purea passando questo composto al setaccio; aggiungere due rossi d'uovo sodi passati al setaccio, 2 rossi d'uovo crudi e 200 gr. di burro finissimo mantecato. Incorporare adagio adagio, un decilitro di olio d'oliva. Aggiustare di sale e tenere in fresco. Serve per la decorazione dei pesci serviti freddi.

**174. — Burro d'acciughe.** Nettare quattro acciughe, unirle a 100 gr. di burro e passare attraverso ad un setaccino sottile.

**175. — Burro ai granchiolini.** Procedere come per il burro di acciughe, sostituendole con 60 gr. di granchiolini, oppure semplicemente con mondature di granchiolini. Pestare e passare al setaccio.

**176. — Burro alla maître d'hôtel.** Mantecare 100 gr. di burro molle, il succo di mezzo limone, sale, pepe e prezzemolo tritato.

**177. — Burro alla Colbert.** Al burro alla maître d'hôtel, si aggiunge un grosso cucchiaio di gelatina di carne fusa.

**178. — Burro alla Bercy.** Far ridurre a metà ½ tazza di vino bianco e due cipolline tritate. Aggiungere qualche cucchiaio di midollo di bue cotto in acqua e tagliato a dadolini e poi un bel pezzo di burro. Mettere sale, pepe e succo di limone a piacere. Deve formare una specie di pomata.

**179. — Burro di gamberetti di mare.** Pelare 12 gamberetti cotti e pestare finemente i gusci con 150 gr. di burro, un po' di carminio e passare allo staccio più fino.

**180. — Burro d'aragosta.** Eguale procedimento di quello per il burro di gamberetti.

**181. — Burro al dragoncello** (serpentaria). Gettare in acqua bollente per un minuto una buona quantità di dragoncello. Tritarlo bene dopo averlo ben scolato e spremuto. Unire con burro molle. Passare al setaccio più fine.

**182. — Burro alla senape.** A 125 gr. di burro molle si aggiunge un cucchiaio di senape, sale e pepe in polvere.

**183. — Burro ai pistacchi, alle mandorle, alle nocciole.** Pestare in mortaio con burro e passare al setaccio più fino.

## LE SALAMOIE E LE MARINATE

Non si mette in marinata solamente la selvaggina ma anche altra carne e pesci, però di solito è alla selvaggina che si riserva questa « infusione » che ha per scopo di render più tenere le carni e di farne risaltare maggiormente le doti.

**184. — Marinata cruda.** In un recipiente di terra fondo si pone la carne da far marinare. Versare sopra alla carne delle carote, cipolle e aglio a pezzettini, grani di pepe schiacciati, qualche bacca di ginepro, un chiodo o due di garofano, del prezzemolo, del timo, del lauro. Aggiungere poco sale e versare nel recipiente una bottiglia di buon vino bianco, un bicchiere di aceto e qualche poco d'olio in quantità tale che la carne non venga sommersa. Mettere in luogo fresco. Se si tratta di pezzi di carne di limitate dimensioni e di bestie giovani, basteranno 24 ore di marinatura, se invece si tratta di grossi pezzi di carne, occorreranno due o tre giorni; in questo caso tenere il recipiente chiuso e in ghiacciaia.

**185. — Marinata cotta.** Si usano gli stessi elementi indicati alla ricetta precedente ma si fanno cuocere per qualche minuto le verdure col vino e l'aceto (aumentando un poco le dosi del vino e dell'aceto per tener conto della evaporazione dovuta alla cottura). Freddata si mette con gli elementi da marinare.

**186. — Marinata per piccoli capi di selvaggina.** Se si debbono marinare delle costolette o lombatine di capriolo, di camoscio o di cinghiale da latte, si metteranno i pezzi di carne in un recipiente fondo di terra o porcellana, si mettono su di esso le verdure della marinata, bagnando poi con un decilitro di aceto e un decilitro di vino bianco. Coprire con olio e far riposare per 24 ore rivoltando la carne due volte. I pezzi di carne possono venir bagnati anche con del succo di limone aggiungendo dei grani di pepe schiacciati e olio abbondante, marsala, vino bianco o rosso, cognac, ecc.

La carne di bue viene marinata con vino rosso e così pure il montone e la lepre da servire in umido.

**187. — Salamoia per la lingua di manzo.** Far bollire quattro litri di acqua con due kg. di sale da cucina, 100 gr. di salnitro, 150 gr. di zucchero, un pizzico di grani di pepe e di ginepro, del timo e del lauro. Non si deve aggiungere del prezzemolo perchè guasterebbe la salamoia. Far raffreddare: aggiungere un uovo crudo freschissimo, che deve galleggiare sul liquido. Se l'uovo non rimanesse in superficie, aggiungere ancora un po' di sale onde ottenere che l'uovo galleggi sul liquido. Pungere le lingue in modo che la salamoia penetri

più facilmente nella carne e strofinarle energicamente con una miscela di 250 gr. di sale fino e 15 gr. di salnitro, continuando a pungerle bene su tutta la loro superficie. Versare la salamoia ben raffreddata sulle lingue, che debbono essere fresche, ben preparate e poste in un recipiente fondo in modo che rimangano sommerse. A seconda della grandezza delle lingue, saranno necessari 8 o 9 giorni di soggiorno nella salamoia. In estate tenere il recipiente in luogo freschissimo.

**188. — Salamoia asciutta.** Le lingue possono venire salate anche senza liquido. A tale scopo si prepareranno come è stato detto precedentemente, strofinandole energicamente e pungendole su tutta la loro superficie. Avvoltolarle in 200 gr. di sale fino e 15 gr. di salnitro. Disporle in un recipiente di legno, di cemento, di terra, ecc., al fondo del quale si mette anzitutto uno strato di sale da cucina mescolato a salnitro; si ricopre poi abbondantemente con sale grigio e salnitro (30-40 gr. di salnitro per kg. di sale da cucina). Sistemare sul recipiente una tavoletta di legno sulla quale si poserà un peso notevole. In capo a qualche giorno le lingue cominceranno a giacere nel liquido formato. Dopo sei giorni si avranno delle lingue semi-salate e dopo 11-12 giorni delle lingue salmistrate rosse. Tenerle durante 24 ore in acqua corrente o in un recipiente nel quale l'acqua verrà cambiata molto di frequente. Dopo di che, si possono cuocere. (Vedi lingua di manzo).

## I RIPIENI

Esistono due specie di ripieni; quelli a base di carne pestata (di vitello, di pollo, di selvaggina o di pesce). I ripieni fini, che servono per riempire carni fini o pesce, oppure che vengono presentati sotto forma di spume, di pani, ecc. Esistono anche dei ripieni a base di maiale che entrano nella composizione dei patés, delle galantine e del ripieno al gratin.

Per i ripieni con carne pestata si prepara anzitutto un pancotto al latte. È questo una specie di pasta che si faceva nei tempi passati e si fa ancora al giorno d'oggi, con del pane e del latte; che ricorda la minestra dello stesso nome.

Per lo più si fa però uso di farina: è più semplice, più leggera e più fine.

**189. — Pancotto al latte.** Avendo bisogno di un ripieno di 250-300 gr., si fa un pancotto con un decilitro di latte aggiungendovi sale, pepe e una noce di burro. Quando il latte bolle, si aggiungono 60 gr, di farina che andranno lavorati con una spatola. Si otterrà così una pasta densa — se così non fosse, si aggiungerà un poco di farina ancora —. Far asciugare la pasta rimovendo durante due minuti a fuoco vivo. Distenderla poi su di un piatto onde farla completamente raffreddare.

**190. — Pancotto alle uova.** Mescolare insieme in un recipiente, 75 gr. di farina, un uovo, del sale, del pepe, della noce moscata grattata, 2 decilitri di latte e 3 cucchiai di burro fuso. Far cuocere adagio, agitando con una spatola fino a quando si densifica. Questo pancotto viene usato specialmente per i ripieni ed i patés di pesce.

**191. — Ripieno di carne con pancotto.** Tritare 150 gr. di noce di vitello o di bianco di pollo ben sgrassato e privato dei nervi. Quando la carne è perfettamente tritata si aggiunge il sale necessario, del pepe e poche spezie. Unire 75 gr. di pancotto, continuare a lavorare e aggiungere poi 60 gr. di burro molle. Lavorar bene in un recipiente e aggiungere un uovo intero ed un tuorlo d'uovo, nonchè un cucchiaio di panna. Passare il ripieno allo staccio di metallo. Lavorare a fondo con una spatola. Far cuocere un pezzetto di ripieno in acqua bollente, onde assicurarsi della sua consistenza. Se il ripieno non fosse sufficientemente resistente e che si rompesse solamente toccandolo, si aggiungerà un altro rosso d'uovo.

Questo ripieno va conservato al fresco fino al momento dell'uso.

**192. — Ripieno per chenelle di pesce.** Si procede nello stesso modo e con le stesse dosi della ricetta precedente, impiegando in luogo della carne del pesce. Cercare che il pesce usato abbia la carne più soda che sia possibile; il luccio

è il pesce che meglio si confà a questo trattamento. Se si tratta di pesci a carne meno soda, si aggiungerà qualche uovo in più.

**193. — Ripieno di pesce per patés.** Per 10 persone si pestano fortemente 150 gr. di carne di luccio ben nettata, del sale, del pepe, della noce moscata, delle spezie. Aggiungere 150 gr. di pancotto alle uova. Mettere un uovo intero e passare al setaccio fino, lavorando bene con la spatola.

Con questo ripieno si preparano durante la quaresima dei patés e delle gelatine di salmone; in tal caso si dispongono fra gli strati del ripieno dei pezzi di salmone. Il ripieno può anche venir preparato con salmone solo.

**194. — Ripieno « mousseline »** (*carne o pesce*). Questo ripieno è ottimo sia per la preparazione di piccoli pasticcini che per tutti gli altri usi. Viene usato però quasi esclusivamente per riempire polli o pesci.

Per riempire una pollanca o per fare una spuma per 8 persone, pestare 250 gr. di carne cruda (vitello per esempio), aggiungere sale, pepe e spezie. Quando tutto è ben pestato, unire due bianchi d'uovo naturali. Passare la carne allo staccio e mettere il recipiente che l'ha raccolta, immerso in ghiaccio pesto. Lavorare energicamente la miscela con una spatola, introducendo a poco a poco 250 gr. di densa panna freschissima. Si raccomanda vivamente di non voler affrettare questa operazione, perchè la riuscita del piatto dipende dalla buona lavorazione.

Provare il ripieno: esso deve essere delicato ma ben solido, se così non fosse, aggiungere del bianco d'uovo. Per provare il ripieno se ne metterà una nocciola in acqua quasi all'ebollizione lasciandovela per 8-10 minuti.

**195. — Ripieno spumoso.** Al ripieno « mousseline » si incorpora in più un etto di panna montata. Questo ripieno si cuoce a bagnomaria in piccole forme. Una volta sformato, vi si versa sopra della salsa. Il ripieno spumoso può venir preparato con pesce, con pollo, con prosciutto, con selvaggina, ecc. Esso costituisce quanto esiste di più fino.

**196. — Ripieno di maiale per patés o galantine.** Di solito questo ripieno si acquista già pronto dal salumiere. Per farlo in casa bisogno possedere una macchina tritatutto in modo da poter ottenere un composto molto fino e non grossolano come quello dei salami. Il ripieno di maiale è composto di carne grassa e magra di questo se si prepara un paté, di carne di maiale, di vitello e lardo, se si preparano delle galantine di pollo o di selvaggina.

1) Per i patés: tritare 500 gr. di maiale magro e 300 gr. di lardo fresco (non salato). Passare due o tre volte alla macchina e poi al setaccio.

2) Per la galantina di pollo, si procede nello stesso modo usando 300 gr. di carne magra di maiale, 300 gr. di carne magra di vitello e 350 gr. di lardo fresco. Si può anche aggiungere la carne di scarto del pollo che si sta preparando, vale a dire le parti del pollo che sono troppo muscolose per essere utiliz-

zate nella galantina. Il ripieno della galantina deve essere ancora più fino di quello del paté.

3) Per la galantina di selvaggina: aggiungere un poco della carne della selvaggina in trattamento; può bastare il sangue od anche il fegato tritato.

La dose di sale da usare per i ripieni da paté o da galantina, è di 24 gr. per chilogrammo (compresa una traccia di spezie).

**197. — Ripieno per paté di fegato grasso di Strasburgo.** Per un paté preparato con un fegato di 500-600 gr. occorrono: 300 gr. di fegato di vitello, 300 gr. di lardo fresco, 300 gr. di carne di maiale magra; timo, lauro, prezzemolo, spezie, sale e pepe. Tagliare a grossi dadi il lardo e gettarlo in una padella ben calda in modo che si soffrigga, senza fondere però eccessivamente. Toglierlo dalla padella ben asciutto e porlo su di un gran piatto. Nel grasso lasciato dal lardo gettare la carne di maiale e il fegato di vitello (tagliati anch'essi a dadi grossolani) e lasciar cucinare per quattro o cinque minuti a fuovo vivace. Aggiungere allora i condimenti, mescolare bene, togliere dalla padella e far raffreddare completamente. Pestare e passare allo staccio sottile. (Vedi: Paté di Strasburgo).

**198. — Ripieno per gratin.** Questo ripieno serve per farcire della selvaggina ma può anche venir disteso sui canapés. Si prepara come segue: 150 gr. di lardo fresco, 150 gr. di fegato (di pollo, di selvaggina o di vitello), un cucchiaino di cipollina tritata, prezzemolo, timo e lauro. Tagliare a pezzettini il lardo e farlo fondere il più possibile in una padella; aggiungere il fegato tagliato a fettine sottilissime e farlo cuocere a fuoco forte in modo che soffrigga ma che non perda il suo sugo. Appena soffritto aggiungere il condimento; far saltellare per altri due minuti. Pestare tutto e passare allo staccio (usare anche il grasso). Tenere in fresco in un recipiente coperto di carta oleata.

Questo ripieno è delizioso e può venir usato anche tal quale; sarà però sempre preferibile di usare nella sua preparazione del fegato di pollo o di selvaggina, anzichè del fegato di vitello.

## COME SI PREPARANO LE CHENELLE

Le chenelle o gnocchetti di carne, si preparano in vari modi: con la mano, col cucchiaio e con un cartoccio di carta pergamena. Facendole col cucchiaio si può introdurre nel mezzo delle chenelle una specie di ripieno.

**199. — Come fare le chenelle a mano.** Spolverare di farina la tavola. Dividere il ripieno in tanti pezzetti di circa 15 gr. l'uno servendosi di un cucchiaino. Arrotolare questi pezzetti infarinandoli, onde evitare che la pasta si attacchi alle mani. Le chenelle possono avere una forma rotonda oppure a salamino (Vedi la fig. 11).

**200. — Come fare le chenelle con un cartoccio.** Burrare leggermente il fondo di una teglia. Mettere il ripieno in un cartoccio e distenderlo con movimenti successivi, in avanti facendo pressione sul cartoccio, obbligando la farcia ad uscire in modo che la pasta risulti leggermente scannellata.

Versare dell'acqua bollente nella teglia stessa e far cuocere adagio per 15 minuti, senza far bollire l'acqua e mantenendo il calore costante.

**201. — Come fare le chenelle col cucchiaio.** A secondo dell'uso che se ne fa, si preparano le chenelle con un cucchiaino da caffè, da dolce o da minestra.

Bisogna prendere un po' di pratica. Si tiene vicino un recipiente burrato ed una pentola di acqua tiepida. Sono necessari due cucchiai. Un cucchiaio va immesso nell'acqua mentre l'altro va abbondantemente riempito di ripieno. Con la lama di un coltello si distende ben liscia la pasta, dando alla medesima una forma arrotondata. Prendere il cucchiaio che era stato immerso nell'acqua e passarlo sotto al ripieno, in modo da distaccarlo senza che perda la sua forma, passandolo nell'altro cucchiaio. Far cadere la chenella — che ha la forma di un uovo — nel recipiente burrato e continuare così, sempre tenendo un cucchiaio nella pentola di acqua calda. (Vedi fig. 12).

Si faranno cuocere adagio 10-12 minuti se saranno grandi, 6-8 minuti se saranno di media grandezza e 5 minuti se saranno piccole.

**202. — Le chenelle che debbono servire di guarnizione ai piatti,** verranno preparate introducendo il ripieno in piccole forme ben burrate. Volendole decorare, si burreranno più abbondantemente ancora e prima di introdurre il ripieno si eseguirà qualche motivo in tartufi nelle forme stesse. Badare che il ripieno sia ben schiacciato in modo che non si abbiano cavità lungo le pareti. Immergerle in acqua bollente, comprese le forme.

Una volta cotte, le chenelle si staccheranno esse stesse dalla forma e galleggeranno sull'acqua.

Fig. 102 – Canapés di Nizza (Ricetta 233) - Canapés alla parigina (Ricetta 237) - Canapés di Joinville (Ricetta 234) - Barchette di tonno (Ricetta 276) - Canapés di acciughe (Ricetta 232) - Barchette di Strasburgo (Ricetta 275).

Fig. 103 – Pomodori alla Beaulieu (Ricetta 252) - Pomodori con cetrioli (Ricetta 253) - Insalata di cavolo rosso (Ricetta 243) - Pomodori con tonno (Ricetta 251) - Insalata di pomodori e anelli di cipolla (Ricetta 239).

Fig. 104 – Insalata all'uso algerino (Ricetta 249) - Insalata di sedano di Verona (Ricetta 244) - Insalata di pesce o di pollo (Ricette 250 e 1369) - Olive alla siciliana (Ricetta 256) - Insalata di peperoni verdi e cavolo rosso (Ricetta 243).

Fig. 105 – Sardine all'olio disposte con arte ((Ricetta 224).

## AGGIUNTE COMPLEMENTARI PER PIATTI DIVERSI

Chiamiamo così quelle preparazioni culinarie che vengono usate con vari piatti e che raggruppiamo in questo capitolo per evitare ripetizioni.

**203. — La Mirepoix.** È questa una guarnizione di verdure miste che serve per rilevare il gusto alle salse e ad altri cibi. Si prepara mettendo in un recipiente 2 cucchiai di carote tagliate a dadolini, 1 cucchiaio di cipolla tritata, un pizzico di prezzemolo, un pezzettino di foglia di lauro, un filo di timo e 50 gr. di prosciutto crudo. Si può anche aggiungere una punta d'aglio. Far cuocere a fuoco basso per 7-8 minuti, con l'aggiunta di un po' di burro.

**204. — La Matignon.** Adoperare gli stessi ingredienti che per la Mirepoix, aggiungendo un etto di prosciutto crudo invece che 50 gr. Quando il tutto è leggermente stufato, aggiungere un poco di madera che si fa ridurre quasi completamente. Le verdure invece di venir tagliate a dadolini, verranno tagliate a striscioline come se si trattasse di una Giuliana.

**205. — La Montglas.** Tagliare come per una Giuliana, 125 gr. di lingua scarlatta, 125 gr. di funghi cotti in precedenza, 50 gr. di tartufi cotti in madera e 50 gr. di prosciutto cotto. Legare questa specie di Giuliana con 1/4 di litro di salsa gelatinosa aggiunta di un poco del madera che ha servito per cucinare i funghi e ridotto in modo da essere piuttosto denso. Salare e lasciare raffreddare prima di servire.

Invece di legare la Montglas con salsa gelatinosa, si potrà usare della purea di fegato grasso.

**206. — Fonduta di pomodori o « portoghese ».** Far dorare nel burro 100 grammi di cipolle tritate. Aggiungere 500 gr. di pomodori pelati e schiacciati e un poco di aglio. Far cucinare il tutto molto adagio, rimestare di tanto in tanto, fino a quando il liquido sarà completamente ridotto.

**207. — La Duxelle di grasso.** Si compone di funghi crudi tritati finemente, ben pressati in modo che perdano tutta l'acqua. Passarli al burro con due cucchiai di cipolla tritata per ogni 125 gr. di funghi. Quando cominciano a rosolare aggiungere 60 gr. di prosciutto cotto magro e ben tritato, due cucchiai di purea di pomodoro, sale e pepe. Lasciar cuocere molto adagio per qualche minuto e mettere poi in un recipiente coperto con carta oleata.

**208. — La Duxelle di magro.** Lo stesso procedimento che per la Duxelle di grasso; si sopprime però il prosciutto.

## I PIEDESTALLI NELLA CUCINA MODERNA

Una volta, la preparazione dei piatti confinava con l'architettura. Era il tempo dell'illustre Carême, di Urbano Dubois e di Emilio Bernard, di Paolo De Amici, di Dorio, ecc. Allora la preparazione di cucina scompariva sotto l'agglomeramento degli accessori e delle guarnizioni! Era l'epoca d'oro della cucina monumentale: i piedistalli di grasso o di riso, i fiori di cera o di verdura, trionfavano ovunque. Ormai, per ragioni infinite, questa moda è stata abbandonata. Essa non risponde più alle esigenze della nostra epoca: siamo diventati più parsimoniosi e più pratici. La presentazione dei piatti come è fatta attualmente è assai più semplice.

Tuttavia, senza voler ritornare al « trionfi » di un giorno, si deve riconoscere che certi piatti freddi richiedono una presentazione che necessita di uno zoccolo che ne rialzi la parte principale che altrimenti verrebbe nascosta e schiacciata dalla massa del contorno.

Il riso (700-800 gr.) verrà ben lavato, gettato in una pentola di acqua bollente per qualche istante, rilavato e fatto cuocere per 3/4 d'ora a fuoco molto basso in altra acqua. Il riso da impiegare a questo scopo sarà naturalmente di qualità molto andante.

Una volta cotto, il riso deve essere molto asciutto. Lo si passa alla macchina e lo si lavora su una tavola umida, tenendo le mani sempre molto bagnate. Se si dovrà trattare un pesce, la forma data al riso sarà ad esempio, quella di una navicella fonda nella quale il pesce verrà collocato comodamente. Se si tratta di un pollo si potrà dare alla massa la forma di un cuore; per altri cibi si adatterà una specie di focaccia, ecc., e sopratutto di una rifinitura inpeccabile.

Questi piedestalli dovranno sempre avere un'altezza di 7-8 cm. in modo da permettere che il pezzo principale risalti sopra la massa delle guarnizioni e dei contorni.

Ad evitare che si oscurino, bisognerà tenerli coperti con un panno umido.

Gli zoccoli possono venir mascherati ricoprendoli con carta stagnola. È necessario ricordare, che questi artifici vanno usati il meno possibile e che sono indicati solamente per i piatti freddi che escono dal comune?

## GLI ANTIPASTI FREDDI

Nulla può eccitare l'appetito coma un antipasto ben preparato. Queste frivolità della tavola hanno attualmente un'importanza che non si deve misconoscere. Per lo più si tratta di piatti assai economici. Queste fantasie del nostro secolo sono state denominate « divertimenti della gola ». Sono insalate, piccole tartine differentemente guarnite, trattamenti originali delle verdure od anche, più semplicemente, vecchi antipasti di un tempo abilmente camuffati con quei mille piccoli nonnulla, dai quali — con buon gusto e intelligenza — si può trarre qualcosa di gradevole che ha il merito di non costare eccessivamente e di essere sempre gradito.

Gli antipasti vanno serviti esclusivamente a colazione. Solo eccezionalmente potranno venir serviti nelle cene che non comportano una minestra. Minestra ed antipasto sono incompatibili nello stesso pranzo.

**209. — Le ostriche.** Se si servono delle ostriche, si dovrà calcolarne 6 per persona.

Solitamente le ostriche vengono servite aperte (all'ultimo momento) con limone a spicchi e salsa all'aceto.

Se si vuol fare qualcosa di originale, pestare a neve un pezzo di ghiaccio, metterlo su un piatto fondo e sistemare sul ghiaccio le ostriche. Questi preparativi vanno fatti all'ultimo momento, altrimenti le ostriche affonderebbero eccessivamente nel ghiaccio liquefatto. A parte si servono degli spicchi di limone.

In una salsiera si servirà una salsa formata di due cipolline ben tritate, ½ tazza di aceto e una spolveratina di pepe. Contemporaneamente si serviranno delle fettine di pane burrato (preferibilmente di pane nero).

**210. — I ricci di mare.** I ricci di mare vanno aperti con le forbici, togliendo la parte centrale (3 cm. di diametro). Bisogna lavarli bene, perchè contengono sempre della sabbia. Si servono con un piccolo cucchiaino perchè si possa togliere con esso la parte che è commestibile. Si possono condire con sale e pepe. Si servono anche con fettoline di pane burrato.

**211.** — Anche gli altri **molluschi** vanno serviti aperti, tenendo sempre presente che possono contenere sabbia. Conseguentemente sarà bene di lavarli a fondo una volta aperti. Ricci di mare e tutti gli altri molluschi, non vanno serviti che nell'intimità.

**212. — Le bicorniette.** Sono una specie di minuscole lumache marine. Si cuociono come i datteri di mare, con un poco di pepe, una cipolla tritata e mezzo bicchiere di vino bianco. Si servono fredde, con piccole forchette da lumache, con un solo dente.

**213. — Il caviale.** Se si serve il caviale naturale, si mette in un recipiente di cristallo o di porcellana che si incrosta nel ghiaccio pesto. Si accompagna con fettine di pane di segale burrate e con limone a fette.

Più facilmente si serve sotto forma di tartine di caviale (Vedere il capitolo delle tartine). Molti, e più specialmente gli americani, usano mangiare il caviale con uova sode triturate, cipolla dolce tritata e condito con prezzemolo e succo di limone.

**214. — « Kilkis » o acciughe norvegesi.** Queste acciughe sono in vendita già pronte. Non si deve che servirle come sono preparate, con un poco del loro sugo. Contemporaneamente si porterà in tavola del burro fresco.

**215. — Sardine affumicate** *(Spratts).* Si scelgono le più grosse e si immergono per un momento nell'acqua bollente. Tagliar loro le teste e metterle su di un piatto. Condirle abbondantemente e aggiungere un poco di vino bianco. Lasciar marinare per qualche ora e servire poi con burro fresco.

**216. — Cartocci di salmone affumicato.** Il salmone affumicato si acquista già pronto. Tagliarlo a triangoli sottili e accartocciarlo, introducendo in ogni cartoccio, per mantenerlo in forma, un poco di prezzemolo. Disporre su di un piatto rotondo, come i raggi di una ruota, mettendo all'orifizio di ogni cartoccio una piccola rosa di burro (Vedi la fig. 22).

**217. — Acciughe.** Dividere in due per il lungo le aggiughe all'olio. Sistemarle su di un piatto formando dei riquadri; bagnare con olio e accompagnare con fettine di barbabietola salate ed acidulate. Spargere sulle acciughe del rosso d'uovo sodo passato al setaccio.

**218. — Acciughe della Gorgona e di Tolone.** Mettere al centro del piatto un poco di patate in insalata ancora calde. Sistemare intorno alle patate delle piccole rotelle di bianco d'uovo sodo e su ogni rotella applicare un filetto di acciuga arrotolato, mettendo nel mezzo di ogni filetto una oliva privata del nocciolo.

*Nota.* — Per fare le rotelle di bianco d'uovo sodo, si riempirà una forma da babà con bianco d'uovo e si farà cuocere a bagnomaria nel forno — come se si trattasse di una crema da rovesciare —. Lasciar ben freddare e poi tagliare.

**219. — Pesciolini detti latterini marinati.** Infarinare e friggere in olio a fuoco vivo i pesci. Metterli in un recipiente di terra e versare su di essi una salsa calda preparata con ½ bicchiere di vino bianco, un bicchierino da marsala di aceto, qualche rotella di carota e cipolla, del prezzemolo, del timo e del lauro, nonchè qualche grano di pepe; fatta precedentemente bollire per qualche momento.

**220. — Aringhe fresche marinate.** Prendere delle piccole aringhe fresche, pulirle e sistemarle in un recipiente fondo. Versare sulle aringhe una marinata

cotta composta di due decilitri di vino bianco, un bicchierino da marsala di aceto, qualche sottile rotella di carota e di cipolla, qualche grano di pepe, del prezzemolo, del timo e del lauro.

La marinata va versata bollente sulle aringhe; far cuocere adagio per una decina di minuti senza che levi il bollore. Si servono fredde.

221. — **Roll-mopps** (*Aringhe arrotolate alla tedesca*). Prendere delle aringhe salate — non affumicate — bagnarle per mezza giornata in latte freddo abbondante per toglier loro l'eccesso di sale e per ammorbidirle. Distaccarne i filetti, stender sopra di essi un poco di senape e coprirli con cipolle tritate finemente. Arrotolarle in modo che la pelle sia rivolta all'esterno; mantenerle arrotolate con uno stecchino o legandole con un po' di filo. Mettere i filetti di aringa così preparati in una terrina e versare su di essi una salsa bollente composta di aceto, cipolle, prezzemolo, timo, lauro, chiodi di garofano e pepe bianco in grani. Far cuocere il tutto e badare che i filetti di aringa siano ben ricoperti dal sugo. Raffreddare. Schiacciare uno o due pezzi di latte di aringa con un cucchiaino di senape, sciogliendo con un poco dell'aceto delle aringhe. Versare sui filetti aggiungendo, se si vuole, un bicchiere d'olio. Si lasciano marinare per 5 o 6 giorni e poi si servono.

222. — **Sgombri arrotolati.** Procedere come è stato detto per le aringhe, scegliendo dei piccoli sgombri freschi e con carne ben soda.

223. **Triglie all'orientale.** Scegliere delle piccole triglie, nettarle, lavarle, asciugarle ed infarinarle per farle poi dorare all'olio in padella. Disporle quindi su di un piatto da forno.

Cuocere in olio 500 gr. di pomodori pelati e tagliati in 8-10 fette, con una traccia di aglio e del prezzemolo tritato, ½ bicchiere di vino bianco, sale, pepe ed un pizzico di zafferano. Aggiungere al pesce e mettere in forno per qualche minuto. Sistemare a piacere su di un piatto di portata, insieme al loro sugo di cottura. Servire con guarnizione di pomodori.

224. — **Sardine all'olio.** Invece di servire le sardine nella scatola stessa o semplicemente su di un piatto, si può disporle a ventaglio guarnendo la portata con del bianco e del rosso d'uovo tritati separatamente, nonchè del prezzemolo tritato finemente. Per la disposizione degli ingredienti, vedere la fig. 105.

225. — **Sardine alla Rovigo.** Mettere delle sardine all'olio comuni su di una purea di pomodoro (preferibilmente fatta con pomodori freschi) profumata con salvia. Aggiustare poi sulle sardine del pimento verde, a striscioline come per la Giuliana, e un bianco d'uovo sodo passato al setaccio.

226. — **Datteri di mare alla Fécampoise.** Far cuocere dei grossi datteri di mare, toglierli dal guscio. Preparare una insalata di sedano di Verona all'olio e aceto, nonchè erbe aromatiche. Coprirla con i datteri di mare; versare sul

tutto una salsa maionese con senape, schiarita col brodo di cottura dei datteri, ridotto a gelatina. Salare pochissimo. Sul piatto si versa un trito di erbe profumate.

227. — **Datteri di mare alla Francillon.** Cucinare in due litri di vino bianco dei bei datteri di mare ben lavati e raschiati. Toglierli dal loro guscio e farli raffreddare. Il loro sugo di cottura va ristretto al massimo. Preparare nel frattempo una maionese con senape, poco salata e molto densa, alla quale si unirà il brodo di cottura dei datteri, ridotto allo stato sciropposo. Versare la maionese sui datteri e circondare con una corona di patate lessate tagliate a fette.

228. — **Tonno alla Mirella.** Pestare del tonno all'olio con un terzo del suo peso di burro, aggiungere un poco di maionese ed il sale necessario. Disporre questa purea — che deve essere molto morbida — su un piatto e servire contornando con olive private del nocciolo e riempite con salsa di pomodoro molto ristretta e saporita.

229. — **Antipasto di aragosta alla parigina.** Mettere su di un piatto delle foglie di lattuga tagliate a striscioline e ammonticchiate. Coprire con pezzi di aragosta od anche di gamberi di mare, disposti in modo da mascherare completamente il mucchietto di lattuga. Coprire abbondantemente con ottima maionese. Decorare con quarti d'uovo sodo e con cuori di lattuga tagliati in quattro.

Questo antipasto può venir preparato con avanzi di pesce: salmone, rombo, merluzzetti od altro.

230. — **Mitili o Cozze alla napoletana.** (1). Aprire i mitili, sia da crudi, come normalmente si fa con le ostriche, sia mettendoli in casseruola; coprirla e metterla sul fuoco; dopo qualche minuto i mitili sono aperti. Staccarli dal guscio e rimetterli ognuno in una metà del proprio guscio. Triturare tutto insieme a qualche filetto d'acciuga, un pizzico di prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, questo precedentemente schiacciato, e uno o due cucchiai di pane secco grattato. Con questo pesto polverizzare abbondantemente il frutto del mitile, gocciolarvi sopra un pochino di limone e un po' di olio o se piace, del burro liquido. Sottoporre i mitili al forno molto forte oppure alla fiammella del gas (forno a gas) perchè prendano una leggera colorazione e servirli caldissimi.

231. — **Mitili alla Tarantina** (1). Togliere il frutto dei mitili nel modo indicato sopra; soffriggere in un po' d'olio un cucchiaino di cipolla tritata e mezzo spicchio d'aglio ugualmente tritato, aggiungere 3 o 4 filetti d'acciughe, la polpa di due o più pomodori pelati e privati dei semi e far cuocere per qualche minuto a fuoco forte, dopo di che bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e qualche cucchiaio di aceto; salare giustamente e pepare piuttosto forte, far

---

(1) Aggiunta del traduttore.

condensare questa salsa, unirvi i mitili e dopo qualche minuto ritirarli dal fuoco. Abbondante prezzemolo triturato. Si servono freddi; una insalatina di sedano, e uova sode sono ottima compagnia.

## I canapè

Passiamo ora alla confezione dei canapè, che costituiscono uno dei capitoli più apprezzati. Si tratta di piccoli crostini fritti all'olio o al burro, a seconda della preparazione cui sono destinati. Debbono essere sempre molto piccoli.

*Nota.* — Buona parte di questi canapè va condita con burro aromatizzato in vario modo (vedi il capitolo del « Burro aromatizzato »).

**232. — Canapè d'acciughe.** Tagliare a fette un pane a cassetta o in mancanza di questo anche dell'altro pane che si presti. Tagliare fettine di 4 centimetri di lunghezza e larghe 6 o 7. Friggerle in olio d'oliva bollente in modo da dorare l'esterno lasciando l'interno delle fette ben morbido. Distendere sulle fette di pane raffreddate del burro d'acciughe. Far aderire da una parte del bianco d'uovo tritato finemente e dall'altra del rosso d'uovo parimenti tritato, alle due altre estremità si sistemerà del prezzemolo tritato. In mezzo, dove il canapè resta nettamente rivestito di burro all'acciuga, si disporranno a X due sottili filetti di acciuga all'olio. (Per la decorazione vedi la fig. 102).

**233. — Canapè di Nizza.** Le fette di pane verranno tagliate in questo caso rotonde. Stendere su di esse del burro di acciughe ma mettere al centro un poco di pomodori conditi in insalata ma ben scolati, in mezzo ai pomodori si sistemerà una oliva privata del nocciolo. (Vedi la fig. 102).

**234. — Canapè di Joinville.** Stendere su fette di pane rotonde del burro di gamberetti di mare (le fette saranno state fritte però al burro e non all'olio). Passare sull'insieme del tuorlo d'uovo tritato. Al centro si sistema una piccola conchiglietta di burro e attorno sei code di gambero in modo da formare una rosa. (Vedi la fig. 102).

**235. — Canapè d'Ostenda.** Friggere al burro delle fette rotonde di pane. Rivestirle di burro alla senape e sale fino. Al mezzo di ogni canapè si metterà una bella ostrica fatta aprire al caldo, raffreddata e immersa in una maionese con senape. Guarnire con rosso d'uovo sodo tritato.

**236. — Canapè alla russa (con caviale).** Fette di pane rotonde, non fritte, vengono spalmate di burro fresco, leggermente salato. Stendere sul burro del caviale condito con poco succo di limone. Su ogni canapè si dispone una fettina di limone, sottilissima e senza buccia. Per queste tartine è preferibile usare del pane nero.

**237. — Canapè alla parigina.** Tartine tonde, fritte al burro, spalmate di maionese. Si guarniscono al centro con un pizzico di crescione e si spolverano con rosso d'uovo sodo tritato. (Vedi la fig. 102).

**238. — Canapè al formaggio.** Tartine rettangolari fritte al burro. Fondere in poca bèchamelle (1-2 cucchiai) del gruviera. Spalmare con il composto le tartine, polverizzarle di gruviera grattato e metterle a dorare in forno caldissimo. Si possono servire tanto calde che fredde.

## Le insalate da antipasto.

Si usano le verdure che sono a nostra disposizione, per preparare degli antipasti gradevolissimi. Si fanno però anche delle insalate di carne, di pesce, ecc.

La sistemazione di queste insalate è soggetta a numerose varianti che non seguono regole speciali e sono invece il frutto della fantasia di chiunque abbia del gusto estetico. Una insalata d'uova, potrà venir sistemata ad esempio in pomodori tagliati a metà; una insalata di pomodori potrà trovare posto in un cetriolo svuotato, ecc.

Ecco qualche esempio:

**239. — Insalata di pomodori.** Scegliere dei pomodori di grandezza media e ben sodi ma maturi. Pelarli, tagliarli a sottili fettoline togliendone i semi e l'acqua. Sistemare le fettine in un piatto e condirle con salsa all'aceto preparata in anticipo. Guarnire con prezzemolo tritato e disporre all'ingiro degli anelli di cipolla. Non si deve abusare di aceto. (Vedi la fig. 103).

*Nota.* — Per pelare bene i pomodori, si immergono un istante in acqua bollente.

**240. — Insalata di cetrioli.** Per l'insalata si scelgono i cetrioli verdi, mentre quelli gialli si usano preferibilmente per ripieni.

Pelare e tagliare in due i cetrioli. Tagliare delle sottili fettoline e lasciar per un'ora in acqua salata in modo che si ammorbidiscano e perdano l'amaro. Asciugare bene in un tovagliolo, condire con pepe, olio, aceto ed erbe profumate. Il sale non occorre, essendo stata salata l'acqua.

**241. — Insalata di patate.** Lessare le patate, tagliarle a fette e condirle ancora calde con olio, aceto, ecc. nonchè qualche erba aromatica. Dato che la patata calda assorbe molto aceto, per evitare che l'insalata abbia un aspetto asciutto, si aggiungerà al condimento un bicchiere di acqua calda. L'insalata di patate è assai migliore preparata al momento e condita calda che condita quando la patate sono già fredde.

L'acqua calda può venir sostituita da un bicchiere di vino bianco.

**242. — Insalata di barbabietole.** Far lessare le barbabietole in acqua salata (oppure cuocendole direttamente nel forno), metterle poi in forno caldo fino a che siano ben asciutte e tenere. Pelarle quando sono fredde; tagliarle a fette sottili e condire con salsa all'aceto, abbondando in aceto. Al momento di servire si cospargerà di bianco d'uovo sodo tritato, il cui colore spiccherà elegantemente sul rosso delle barbabietole.

243. — **Insalata di cavolo rosso.** Distaccare le foglie del cavolo togliendo quelle troppo dure; levare a tutte le foglie le coste e tagliare poi a striscioline sottili tutte le foglie del cavolo. Salare, bagnare con aceto e mette in un recipiente che abbia un buon coperchio. Far cuocere per un'ora in forno abbastanza caldo. Colarle bene, lasciarle raffreddare e condirle poi con salsa all'aceto, tenendo conto che le striscioline di cavolo sono già state trattatte con sale e aceto. Si può guarnire tutto attorno con peperoni verdi tagliati a fettine per il lungo (vedi la fig. 104).

244. — **Insalata di sedano di Verona con senape.** Il sedano va tagliato a striscioline finissime come per una Giuliana; gettare per un momento in acqua bollente in modo che diventi tenero e perda un poco del suo aroma eccessivo. Dopo aver ben scolato, si lega con una leggera salsa maionese alla quale si aggiungerà senape in abbondanza e qualche erba aromatica. Questa insalata va condita un'ora o due prima di servire. (Vedi la fig. 104). Il sedano di Verona può anche non essere sbollentato, ma allora va tagliato a striscioline sottilissime.

245. — **Insalata di sedano bianco.** Staccare le coste di un bel sedano sodo, togliendo quelle troppo verdi che sarebbero dure. Lavarle e spazzolarle accuratamente. Tagliarle a pezzi di 4 cm. di lunghezza e tagliare delle striscioline sottilissime nel senso della lunghezza dei pezzi. Far macerare per un'ora o due in una salsa eguale a quella data precedentemente. Condire dopo aver ben asciugati i fili di sedano.

246. — **Insalata di testina di manzo.** Scegliere la parte del muso e farla lessare come se si trattasse di testina di vitello. Dividerle a pezzetti lunghi e sottili, condire con olio e aceto, prezzemolo e cipolla tritata. A questa insalata si possono anche aggiungere le parti cartilaginose di carni lessate in precedenza.

Condizione essenziale, tagliarla sottilissima.

247. — **Insalata di carne di manzo.** Se si hanno degli avanzi di carne (specialmente se si tratta di pezzi muscolosi o nervosi che non si mangiano volontieri caldi) si possono tagliare a lamelle sottili condendoli poi con olio e aceto, qualche cetriolino acido, della cipolla tritata e delle erbe aromatiche polverizzate. Si può anche usare qualche peperone, dei pomodori, e sempre abbondante senape.

248. — **Insalata di cavolfiore.** Condire con salsa all'aceto un avanzo di cavolfiore lessato e portarlo in tavola in una insalatiera, contornato di pomodori tagliati a fette, oppure di cornetti, onde ottenere un bel contrasto di colore.

Tutte le verdure, anche i legumi seccati, possono venir conditi in insalata: cornetti, fagioli, spinaci, lenticchie, ecc.

249. — **Insalata all'uso algerino.** Al centro del piatto sistemare dell'insalata di cornetti e attorno alternare fette di pomodoro e di cetriolo possibilmente di eguale grandezza. La fig. 104 riproduce la preparazione di questa insalata.

**250. — Insalata di pesce o di pollame.** Se avanza del pesce o della carne di pollame, si potrà utilizzarla spolpandola perfettamente e mettendola in una insalatiera ben condita di maionese, decorata con cuori di lattuga e di uova sode. (Vedi la fig. 104). Tagliarla il più regolare possibile.

## Pomodori ripieni.

**251. — Pomodori con tonno.** Nulla è più appetitoso di questa associazione di pomodori e tonno. Si debbono scegliere dei pomodori ben maturati ma sodi. Praticare un'apertura nei pomodori, dalla parte del peduncolo, svuotarli e condirli con sale, pepe e aceto, un'ora prima di servirli.

Poco prima del pranzo, si capovolgono in modo da far colare bene il liquido in essi prodotto. Schiacciare a parte con una forchetta un poco di tonno unendovi del burro fresco, poco sale e pepe, del succo di limone e uno o due cucchiai di maionese. Il composto deve essere cremoso e denso. Riempire con esso i pomodori e sistemarli su di un piatto guarnito con prezzemolo ben fresco e verde, (vedi la fig. 103), spolverando un poco di prezzemolo tritato anche sui pomodori ripieni.

**252. — Pomodori alla Beaulieu.** Procedere come è stato detto per i pomodori al tonno ma spolverare con bianco d'uovo tritato e porre al centro una oliva nera. (Vedi la fig. 103).

**253. — Pomodori con cetrioli.** Riempire dei bei pomodori tagliati a metà e svuotati, con cetrioli in insalata profumando con erbe aromatiche. (Vedi la figura 103).

**254. — Pomodori alla russa.** Riempire dei piccoli pomodori con insalata russa ed ornare ogni pomodoro con una fetta d'uovo sodo. Si dispongono su un piatto guarnito con prezzemolo ben verde e fresco.

**255. — Pomodori all'andalusa.** Far cuocere in acqua bollente per 16-17 minuti — ma non più — 100 gr. di riso. Colarlo bene, condirlo con una maionese leggera molto saporita e senapata; unire dei peperoncini leggermente abbrustoliti, privati dei semi e tagliati finemente nonchè due cipolline tritate, fatte cuocere per poco in olio (in modo che non rimangano dorate). Riempire con questo riso freddo dei pomodori. Servire su un piatto guarnito di prezzemolo.

## Le olive.

Le olive, verdi o nere, del commercio sono facilmente un po' salate; prima di servirle bisognerà quindi provarle e se sarà necessario si terranno per qualche ora in acqua tiepida.

Certe specie di olive verdi sono enormi; in questo caso non si utilizzeranno come antipasto, ma serviranno ottimamente come guarnizione di piatti freddi.

Le olive nere vengono colte molto mature; esse subiscono poi un trattamento speciale.

Le olive farcite vengono preparate con le olive verdi; si toglie loro il nocciolo con un coltellino svuota-mele di grandezza adatta e poi si riempiono in vario modo.

**256. — Olive alla siciliana.** Preparare una buona purea di pomodoro e aggiungere due fogli di gelatina fusa a bagnomaria. Quando il composto è quasi rigido viene usato per riempire le olive precedentemente svuotate del nocciolo. Per questa operazione è necessario preparare il solito cartoccio. Badare che il composto abbia un bel colore rosso, perchè solo così si prepara un piatto di bell'effetto.

Le olive possono venir anche riempite con una purea di gamberetti. (Vedi la figura 104).

**257. — Olive alla Joinville.** Le olive private del loro nocciolo vengono riempite con burro di gamberetti di mare. Si servono su un piatto guarnito di prezzemolo. Possono servire anche di guarnizione al pesce freddo.

**258. — Le olive nere.** Si servono tal quali, disponendole a piramide sul piatto. Si può aggiungere un poco del loro liquido di preparazione.

## Verdure alla greca.

Molte sono le verdure che si possono preparare in questo modo onde servire da antipasto. È una preparazione che incontra molto successo.

**259. — Carciofi alla greca.** Scegliere dei carciofi piuttosto piccoli; se sono grandi, si taglieranno in quattro. Metterli in un recipiente con ½ bicchiere di vino bianco, e un bicchiere di brodo, 10 piccole cipolline, un pizzico di grani di pepe, un poco di sale e una foglia di lauro; bagnare con mezzo bicchiere d'olio e far cuocere a fuoco vivo per 40-45 minuti. Quando i carciofi sono ben cotti, si ritirano dal fuoco e si lasciano raffreddare. Si servono come sono, con la salsa, le cipolle e il pepe.

**260. — Porri alla greca.** Si utilizza solamente la parte bianca dei porri. Si tagliano a pezzi di 6-8 centimetri e si gettano per tre minuti in una pentola di acqua bollente. Colarli e farli poi cuocere alla greca, come è stato detto per i carciofi.

**261. — Sedano alla greca.** Si procede come è stato detto per i porri. Non si usa che la parte tenera dei sedani, che si tagliano in quattro.

**262. — Finocchi alla greca.** I finocchi vengono tagliati in 3 o 4 pezzi. Si gettano i pezzi per dieci minuti in una pentola di acqua bollente aggiungendo all'acqua qualche po' di buccia di limone. Procedere poi come al solito.

**263. — Gourillos di Nizza, o scorzanera lombarda, o cicorione romano.** Questo antipasto economico utilizza i torsi della cicoria e della scarola. Quando si fa una di queste insalate, si mettono da parte tutte le radici che si tagliano in pezzi di tre centimetri. Si raschiano bene col coltello in modo da togliere tutta la terra e si lavano poi a fondo in acqua fresca. Si gettano quindi in acqua bollente per qualche momento e si lasciano raffreddare. Si procede poi come per tutte le altre verdure alla greca aggiungendo in più 250 gr. di pomodori freschi, tagliati in quattro e pelati accuratamente. Si servono freddi, sistemati a piramide.

## Il melone e altri antipasti freddi.

Il melone è molto apprezzato come antipasto ma perchè corrisponda deve essere di ottima qualità. Molte sono le varietà di melone e non staremo a parlarne. Perchè un melone sia veramente buono, deve essere pesante, la sua scorza deve cedere leggermente alla pressione delle dita e deve essere profumato anche senza tagliarlo.

Di solito il melone viene servito tagliato a fette e ben freddo, ma talvolta si usa aromatizzarlo con vini aperitivi. Il miglior modo per apprezzare il melone è mangiarlo con prosciutto crudo.

**264. — Melone al porto.** Tagliare un tondo alla parte superiore del melone e svuotarlo dei semi con un cucchiaio d'argento. Versare nella cavità un bicchiere di porto, di madera o altro vino profumato del genere, richiudere il melone col tondo tagliato precedentemente e servire dopo averlo lasciato un paio di ore in ghiaccio pesto.

**265. — Perle di melone al porto.** Mettere il melone in ghiacciaia per qualche ora, tagliarlo poi in due, svuotarlo con un cucchiaio d'argento e tagliare con lo stesso cucchiaio tante pallottoline nella polpa del melone. Man mano che sono pronte si mettono in una coppa immersa fino al bordo in ghiaccio pesto. Versare un bicchiere di porto e servire in tavola entro piccole coppe di cristallo, accompagnate da un cucchiaino d'argento.

Questo è un antipasto di fantasia che si potrà servire nei pranzi di particolare impegno.

**266. — Peperoni dolci alla spagnola.** Tagliare in due dei peperoni verdi, bagnarli d'olio e farli abbrustolire; lasciarli raffreddare e toglier loro la pelle. Condirli abbondantemente con sale, olio e aceto. Si possono servire in una insalatiera di cristallo, contornati da fagiolini e da pomodori.

**267. — Radici rosse e radici nere.** Si preparano tagliate e si fanno macerare per due ore in olio, sale e aceto.

**268. — Porcini ed ovuli marinati.** I funghi che servono per preparare questo antipasto debbono essere piccolissimi e perfetti. Si puliscono bene e

si gettano in un recipiente di acqua bollente per 5 minuti. Versare sui funghi ben colati una salsa all'aceto con senape e poca maionese. I funghi debbono rimanere in questa specie di marinata per almeno 24 ore.

## Le uova servite come antipasto.

**269. — Uova sode in maionese.** Tagliare le uova sode a fettine sottili oppure a metà. Servirle su di uno strato di maionese, oppure ricoperte con maionese.

**270. — Uova sode alla salsa di aceto.** Uguale procedimento. Si sostituisce la maionese con salsa all'aceto, aggiunta di erbe aromatiche tritate.

**271. — Uova ripiene verdi.** Tagliare le uova sode in due, togliere il tuorlo e schiacciarlo bene, aggiungere un poco di burro, sale, pepe e un cucchiaio o due di maionese. Rendere verde il composto aggiungendo una purea preparata con spinaci, crescione, cerfoglio e serpentaria cotti e passati allo staccio. Farcire abbondantemente le uova, bagnarle di salsa verde e disporle su di un piatto.

**272. — Uova ripiene di Strasburgo.** Unire un poco di paté di fegato ai tuorli d'uovo sodo ben schiacciati. Riempire i bianchi d'uovo con il composto e aggiungere ad ogni metà d'uovo una fettina di tartufo. Si servono disposti su di uno strato di gelatina.

**273. — Uova farcite alla russa.** Tagliare in due le uova sode e farcire il bianco con dell'insalata russa legata con maionese. Cospargere le uova farcite di tuorlo d'uovo sodo tritato.

Le uova si possono farcire anche con tonno o con avanzi di pollo e di selvaggina. La carne potrà venir semplicemente tritata o passata al setaccio. Si possono anche servire le uova, riempendole con pomodori tritati e maionese.

**274. — Le uova di vannello.** Questo antipasto rappresenta un piatto assai ricercato, che non può venir sempre portato in tavola.

Le uova di vannello vengono cotte 6 minuti, come le uova comuni. Si lasciano raffreddare e si servono su un fondo di prezzemolo o di gelatina sminuzzata. Si accompagnano con maionese. Si mettono in tavola col loro guscio picchiettato che ne rivela l'origine. Le uova di vannello per quanto bollano non divengono mai sode perfette: conservano sempre il carattere gelatinoso.

## Crostate, barchette, ecc.

Sotto questi nomi vanno compresi certi antipasti presentati entro a forme di pasta di svariato aspetto ma sempre molto piccole.

**275. — Barchette di Strasburgo.** Si preparano in precedenza delle barchette di pasta sfogliata cotte moderatamente in forno. Si riempiono di patè di fegato

e burro leggermente piccante (con poca paprika). Si decorano con fettine di tartufo nero. (Vedi la fig. 102).

276. — **Barchette di tonno.** Le barchette vanno riempite con crema di tonno all'olio. Quando sono ben riempite si mettono tre filetti di acciuga, nella disposizione indicata alla fig. 102.

277. — **Pasticcini di Tours.** Tagliare a grossi dadi 500 gr. di carne di maiale fresca semi-grassa e 500 gr. di petto d'oca. Questa carne va messa in un recipiente con tanta acqua da ricoprirla per tre quarti, del sale, del pepe, un mazzolino profumato, due foglie di salvia e poca santoreggia. Far cuocere adagio, tenendo il recipiente ben coperto, per tre ore circa. Quando la carne sarà cotta, l'acqua dovrà essere quasi completamente evaporata. Versare la carne col sugo rimasto in un piatto fondo, togliere le ossa e il mazzolino profumato e schiacciare bene tutto con una forchetta. Lasciar raffreddare e quando la miscela comincerà a rapprendersi, agitare bene e versare nella pasta. Si debbono tenere in fresco a lungo.

278. — **Pasticcini orientali** (*Poutargues*). Specie di salsicce di muggine o di tonno che si tagliano a fettine sottili. Sistemate su di un piatto, si cospargono d'olio e di succo di limone.

## Le tartine.

Si compongono di due fettine sottili di pane, oppure di un panino diviso in due; imburrate che siano (con burro aromatizzato o semplice) si accompagnano con una fettina di prosciutto, di carne, di formaggio, di verdure, ecc.

279. — **Tartine al prosciutto.** Questa è la classica tartina. Si stende sul pane del burro alla senape e si mette fra i due pezzetti di pane una sottile fetta di prosciutto. Queste tartine debbono avere una dimensione di 3 cm. per 7.

280. — **Tartine al caviale.** Imburrare il pane con burro semplicemente salato. Su di una fetta si stenderà del caviale mentre l'altra verrà bagnata con succo di limone.

281. — **Tartine alla lattuga.** Si imburra il pane con burro al dragoncello (serpentaria). Si ricopre con foglie di lattuga leggermente salate.

282. — **Tartine al pomodoro.** Si distende sul pane del burro speziato e si riveste con fette di pomodoro private del seme e dell'acqua. Le tartine al pomodoro debbono avere una forma triangolare. A tale scopo si prende del pane a cassetta rettangolare lo si taglia in modo da formare dei triangoli.

283. — **Tartine ai gamberetti.** Si imburra il pane con burro ai gamberetti di mare e si aggiunge la carne di qualche coda, ben tritata. Queste tartine

debbono essere rettangolari. (I gamberetti possono venir sostituiti dai granchiolini, dall'aragosta, o da altri crostacei).

284. — **Tartine al salmone.** Imburrare il pane con burro e coprire poi con piccoli pezzi di salmone, fresco o affumicato.

285. — **Tartine alle acciughe.** Imburrare i panini con burro d'acciughe e stendere sul burro dei filetti di acciuga all'olio ben asciugati. Guarnire con rosso d'uovo sodo tritato. Queste tartine avranno una forma rettangolare.

Le tartine possono venir preparate anche con burro di sardine e ½ sardina.

286. — **Tartine al tonno.** Imburrare fette di pane rettangolari, ricoprire il burro con tonno sbriciolato.

287. — **Tartine di lingua.** Imburrare con burro di crescione il pane e rivestirlo di sottili fettine di lingua. Questi panini saranno rettangolari.

288. — **Tartine di carne di pollo.** Imburrare il pane con burro alla senape. Coprire con carne di pollo tritata o con fettine di carne di pollo. Tagliare a rettangoli.

289. — **Tartine di carne di selvaggina.** Imburrare con burro alle mandorle. Ricoprire con carne di selvaggina tritata o a fettine sottili. Tagliare a triangoli.

290. — **Tartine di carne di vitello.** Imburrare con burro al rafano e coprire con sottili fettoline di carne di vitello. Tagliare a rettangoli.

291. — **Tartine di mortadella o di salame.** Imburrare con burro al dragoncello. Ricoprire con una sottile fetta di mortadella o di salame.

292. — **Tartine all'uovo.** Burro di crescione e fette di uovo sodo ricoperte di prezzemolo tritato. Tagliare il pane a rettangoli.

293. — **Tartine alla crema Olga.** Passare del rosso d'uovo sodo al setaccio e unire il passato a poco burro, sale, pepe e due cucchiai di olio. Distendere sul pane e versare del bianco d'uovo sodo tritato sul composto.

294. — **Tartine di patè di fegato.** Imburrare il pane con burro alle nocciole e distendere sul pane delle fettoline di paté di fegato. Tagliare in triangoli.

295. — **Tartine di peperoni.** Distendere sul pane del burro al crescione. Far abbrustolire i peperoni, pelarli, svuotarli, tagliarli in fettoline sottili e stenderli sul pane imburrato. Bagnare con pochissimo olio. Tagliare in rettangoli.

296. — **Tartine di radici.** Tagliare le radici a rotelle e cospargerle di sale. Il pane va imburrato con burro alle noci e poi ricoperto con le radici.

**297. — Tartine al formaggio.** Passare sul pane del burro alla senape e distendere poi delle sottili fettoline di formaggio (del tipo che più aggrada).

**298. — Tartine diverse.** Si possono preparare tartine con marmellate svariate, con castagne, con miele, con mandorle tostate, con frutta candita, ecc., ecc. In questo caso, in luogo di pane comune, si userà del pan di Spagna. Le tartine preparate con pane nero, presentano il vantaggio di conservarsi fresche a lungo. Esse sono per lo più assai apprezzate.

*Nota.* — Se le tartine vengono preparate in anticipo di qualche ora, si debbono tenere sotto peso, coperte da un tovagliolo; in tal guisa esse si manterranno fresche.

Le tartine possono venir preparate anche con pane di forma speciale (vedi il capitolo: *Paste*).

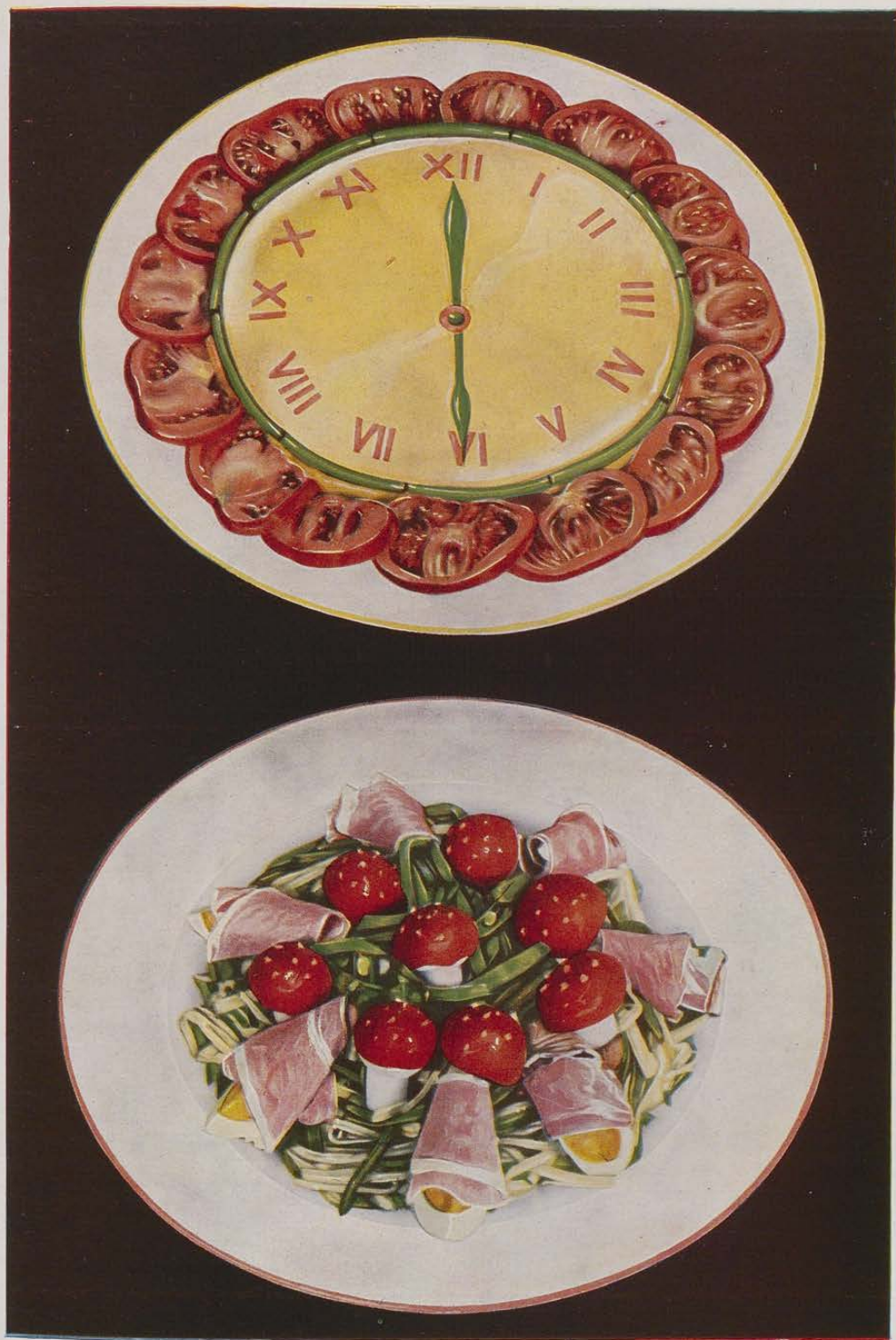



Fig. 106 - L'ora del pastore (Ricetta 1590).
Fig. 107 - Colazione al bosco (Ricetta 1591).

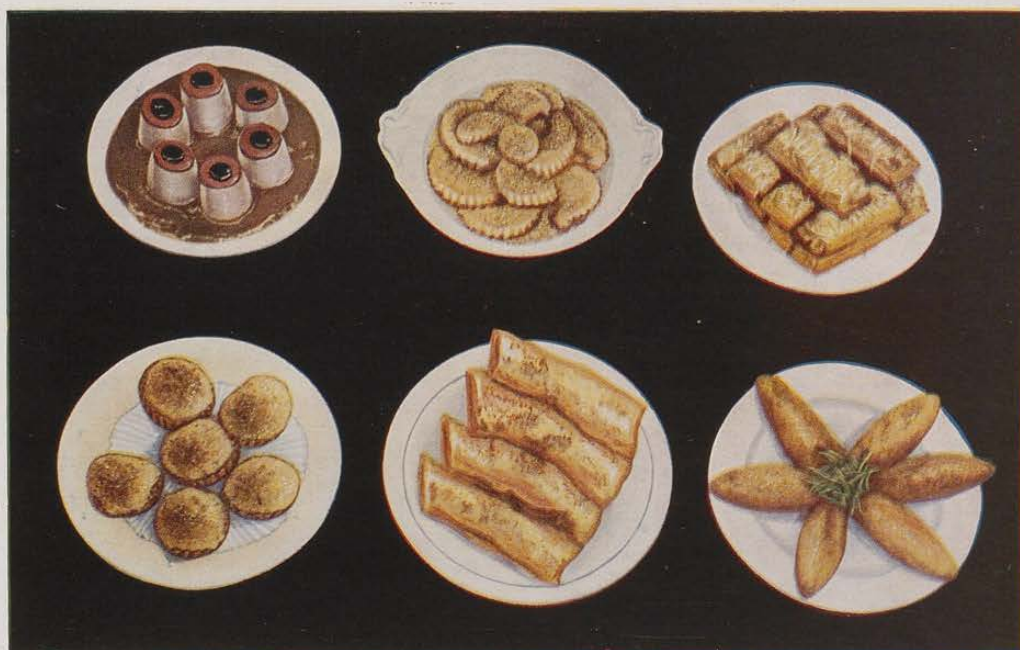



Fig. 108 – Timballi alla Agnese Sorel (Ricetta 338) - Gnocchi di semolino (Ricetta 61) - Pastine al parmigiano (Ricetta 308) - Crostate di gnocchi alla parigina (Ricetta 333) - Frittelle ripiene alla Mornay (Ricetta 1367) - Barchette alla Chevreuse (Ricetta 1351).

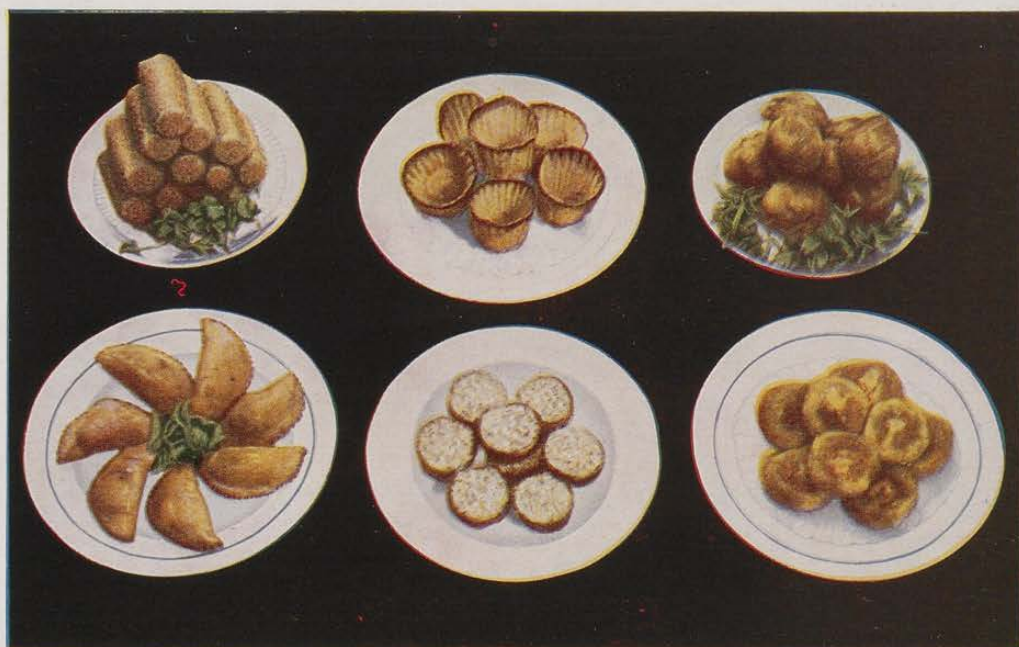



Fig. 109 – Crochette di pollo (Ricetta 1347) - Delizie di Manon (Ricetta 327) - Cromesquis alla polacca (Ricetta 1350) - Fagottini di pollo (Ricetta 1349) - Chester-cake (Ricetta 314) - Fishball (Ricette 326 e 517).

## GLI ANTIPASTI CALDI O PIATTI DI PRINCIPIO

Sono piccoli piatti leggeri che oltre che da antipasto possono servire ottimamente dopo la minestra, come primo piatto in luogo del pesce; essi possono anche sostituire la minestra: in tal caso verranno serviti immediatamente dopo l'antipasto, badando, naturalmente, che non vi siano duplicati di composizione.

**299. — Sfogliatine della regina.** Stendere della pasta sfoglia ad un centimetro di spessore e tagliare nella pasta delle rotelle il cui diametro non dovrà superare i 6 cm. Metterle su di una piastra da forno bagnata di acqua fredda, spalmare di rosso d'uovo crudo e fare una piccola incisione al centro per segnare la posizione del coperchio. Trapassare completamente la pasta con una punta di coltello per tre volte e mettere in forno caldissimo per 15-18 minuti, sorvegliando la cottura.

Le sfoglie debbono essere molto secche, altrimenti uscendo dal forno la pasta si « riabbassa ». Distaccare il coperchio, togliere la pasta meno cotta che si trova nel centro della sfogliatina e riempire la cavità con regalie di pollo, funghi e tartufi legati con salsa suprema al brodo di pollo. (Vedi la fig. 77).

**300. — Sfogliatine all'ostrica.** A queste sfogliatine si dà una forma ovale. Si riempiono con le ostriche cotte nella loro stessa acqua, unite a funghi e legate con una Béchamelle molto densa. Salare poco e pepare a sufficienza.

**301. — Sfogliatine con granchiolini.** Dare alle sfogliatine una forma ovale o rotonda e riempirle con la carne dei granchiolini unita a qualche fungo, onde togliere un po' del salato dei granchiolini. Legare con salsa di granchiolini ben burrata e saporita. Aggiungere del pepe di Cayenna.

**302. — Sfogliatine del cacciatore.** Dare alla pasta una forma ovale e riempire con avanzi di selvaggina conditi con funghi e tartufi in salsa al madera.

**303. — Sfogliatine alla Montglas.** Dare alla pasta una forma rotonda. Riempire con funghi, lingua scarlatta, prosciutto e tartufi tagliati a striscioline sottili. Legare con un cucchiaio di paté di fegato e con poca salsa al madera.

**304. — Sfogliatine di magro.** Dare una forma ovale. Riempire con avanzi di pesce, funghi, datteri di mare, granchiolini. Legare con salsa di magro, alla Béchamelle o ai granchiolini di mare.

**305. — Sfogliatine alla Nantua.** Dare una forma ovale. Riempire con code di gamberetti, funghi e tartufi. Legare con salsa di gamberetti.

*Nota.* — Le varietà di queste sfogliatine farcite sono infinite. Si possono preparare con avanzi di carne, di animelle di vitello, di cervello, di pesce, di verdura, con uova strapazzate, ecc.

**306. — Piccoli patés caldi.** Questi piccoli patés vengono riempiti con carne di maiale, con carne tritata, con pesce, con formaggio, ecc.

In questo caso la pasta verrà preparata assai più sottile di quanto è stato detto per i pasticcini precedenti; la loro grandezza sarà invece eguale. Vanno preparati in forma rotonda. Ogni paté sarà formato da due tondi di pasta, per cui la preparazione di 12 patés richiederà 24 tondi di pasta. Dodici verranno posati su di una lastra da forno umida. Bagnare la pasta lungo il bordo con un pennello bagnato d'acqua e collocare al centro dei tondi una pallina di ripieno ben condito: si potranno aggiungere al ripieno delle erbe aromatiche, dei tartufi, dei funghi, dei pistacchi, ecc. (naturalmente uno solamente di questi ingredienti).

Posare quindi sul primo tondo di pasta un secondo disco che verrà fatto aderire perfettamente attorno al ripieno, schiacciando bene con le dita. Dorare con tuorlo d'uovo. Pungere i patés con la punta di un coltello. Questi patés vanno messi in forno caldissimo per 12-15 minuti e serviti poi, sistemati armoniosamente su di un tovagliolo.

**307. — Piccoli patés russi.** (*Coulibiac*). Questi patés possono venir preparati con pasta sfoglia ma per lo più si utilizza una comune pasta da brioches, senza zucchero. Fra i due tondi di pasta si introduce un gnocchetto di semola (preparato come si dirà per il coulibiac di salmone) al quale si aggiunge qualche avanzo di salmone cotto e un uovo sodo tritato. Dorare a forno caldo per 12 minuti.

**308. — Pastine al formaggio.** Pasta sfoglia alla quale durante i due ultimi giri si aggiunge del parmigiano grattato e una traccia di pepe. Distendere in striscie larghe 7-8 cm. e spesse ½ cm. Regolare con un coltello i bordi, dorare con rosso d'uovo e spolverare di formaggio grattato. Tagliare queste striscie di pasta a pezzi lunghi 2-3 cm., metterle sulla lastra da forno e cuocerle per 6-8 minuti in forno caldissimo. Servire subito disponendo le pastine su di un tovagliolo.

Il formaggio da impiegare deve essere di ottima qualità, parmigiano o gruviera in mancanza di questo. (Vedi la fig. 104).

**309. — Pastine alle acciughe.** La pasta sfoglia va distesa ad uno spessore di circa 4 mm. e tagliata in striscie larghe 7-8 cm. Prendere dei filetti di acciuga e unirli ad una certa quantità di rosso d'uovo sodo tritato e di prezzemolo pure tritato. Arrotolare ogni filetto di acciuga nella pasta, bagnare con acqua perchè aderiscano i bordi e tagliar raso con un coltello. Una delle estremità del fagottino verrà tagliato a forma di coda di pesce e l'altra in forma di testa.

Posare sulla lastra da forno, dorare con uovo, striare ogni pastina col coltello e far cuocere a forno caldo.

Le acciughe possono venir sostituite dalle sardine.

310. — **Piccoli patés al sugo.** Piccole crostate di pasta sfoglia o brioches svuotate. Cuocere bene in forno caldo. Con la stessa pasta si preparano dei piccoli tondi che debbono servire da coperchio, dorare all'uovo, striare col coltello e cuocere in forno caldissimo per 5 minuti. Versare sulle forme un composto di carne tritata, funghi, cervello, animelle, tartufi, ecc. il tutto tagliato finemente e legato con salsa al madera o sugo ristretto. Coprire col coperchio preparato ogni pasticcino e servire caldissimi su di un tovagliolo.

311. **Sfogliatine del sagrestano.** Lavorare qualche avanzo di pasta sfoglia, versando abbondante formaggio grattato. Distendere la pasta molto sottilmente e tagliare delle striscie lunghe 6-8 cm e larghe un paio di cm. Prendere le striscie alle due estremità e attorcerle a cavatappo. Man mano che sono pronte si dispongono sulla lastra da forno schiacciando ai due lati perchè aderiscano alla lastra e non perdano la forma. Far cuocere in forno caldo per 6-7 minuti. Si servono calde, sistemate su di un tovagliolo come le pastine al formaggio, delle quali sono una variante. (Vedi la fig. 76).

312. — **Cartocci all'uovo sodo.** Preparare dei piccoli imbuti di pasta sfoglia e riempirli, quando sono cotti, di uova sode tritate finemente e legate con Béchamelle densa. Si possono guarnire anche con ripieni diversi: di spinaci, di uova strapazzate, ecc.

313. — **Barchette di fegato** Le barchette vengono preparate con avanzi di pasta sfoglia, introducendo la pasta nelle apposite forme di latta. Cuocerle ben secche. Passare allo staccio del fegato d'oca cotto e diluire sul fuoco con della salsa bianca. Condire di sale e pepe e scaldare bene. Le barchette verranno riempite col suddetto composto e su di ognuna si stenderà poi un cucchiaio di densa salsa vellutata.

314. — **Chester Cake** (*Cucina inglese*). Mettere sulla tavola 140 gr. di farina, 75 gr. di burro, 75 gr. di chester grattato (formaggio inglese), un pizzico di sale e una presa di pepe di Cayenna, nonchè due tuorli d'uovo. Lavorare il tutto, stendere la pasta col mattarello e tagliare tanti piccoli tondi del diametro di 5 cm. Dorare con rosso d'uovo e cuocere in forno caldo. Appaiare questi tondi di pasta mettendo fra i due dischi di pasta un poco di salsa al chester, ottenuta mediante aggiunta a ½ tazza di Béchamelle densa e bollente di: un rosso d'uovo, 60 gr. di chester, una noce di burro, del sale e del pepe di Cayenna. Servire caldissimi sia come piatto di mezzo dopo la minestra che come « savory ». (Vedi la fig. 109).

315. — **Pastine al Chester** (*Cucina inglese*). Si procede come è stato detto per le pastine all'acciuga e si riempie con un ripieno formato di 125 gr. di che-

ster grattato per ½ tazza di Béchamelle densa, legata con rosso d'uovo e pepata piuttosto fortemente. Il ripieno va usato quando è ben freddo. Si tralascia naturalmente la decorazione a pesce dei fagottini di pasta ripieni, e si servono caldissimi.

**316. — Welsh-rarebit** (*Cucina inglese*). Tostare delle fette di pane alte un dito, dopo averle private della crosta. Imburrarle. In un piccolo recipiente si faranno fondere 150 gr. di chester con quattro o cinque cucchiai di Pale-ale (birra chiara) tenendo in un angolo del fornello e continuando a mischiare. Aggiungere una traccia di senape e una punta di pepe di Cayenna. Quando tutti gli ingredienti sono ben disciolti e la crema è liscia, si toglie dal fuoco e si distende il composto sulle fette di pane tostato. Si servono caldissimi, tagliati a metà o in quattro. Queste tartine possono venir passate un momento nel forno, per farle gratinare.

**317. — Diavoletti alla normanna.** Fondere 40 gr. di burro, unire un grosso cucchiaio di farina e della crema di riso, bagnare con una tazza da té di latte, aggiungere sale e pepe e portare a ebollizione sempre mischiando. Questo composto deve essere molto denso. Aggiungere 60 gr. di camembert ben grasso, privato della crosta e tagliato a dadolini. Quando il formaggio è fuso, si distende il composto su di una piastra imburrata e infarinata, dandogli uno spessore regolare di 2 cm. Lasciar raffreddare. Tagliare a pezzi, panare all'uovo ed al pane e far friggere all'ultimo momento.

**318. — Beurreck alla Turca.** Questo piatto viene preparato in Turchia con uno speciale formaggio: il twarogue. Noi lo sostituiremo con del gruviera. Preparare 1/4 di litro di Béchamelle molto densa. Va condita bene e lasciata intiepidire. Unire alla Bechamelle 150 gr. di gruviera tagliato a piccoli dadi. Dividere il composto a pezzi grossi come prugne, che verranno rotolati sulla tavola infarinata in modo da formare delle specie di sigari. Stendere della pasta da tagliatelle e avvolgere in tale pasta ognuno dei pezzi preparati, dopo averla ben inumidita. Badare che i bordi siano ben chiusi. Panare con uovo e pan grattato (all'uovo si aggiungerà un poco d'olio e si batterà bene prima dell'uso). Vanno fritti pochi per volta in modo da non raffreddare il grasso bollente. Appena si osserva che la pasta comincia ad aprirsi, si tolgono dal fuoco, perchè altrimenti si svuoterebbero. Si servono bollenti, su di un tovagliolo.

**319. — Tortine al lardo.** Queste tortine si preparano con formaggio e lardo, oppure con uno solo dei due ingredienti.

Noi daremo la ricetta più completa: coprire il fondo di una forma da torta con pasta grattata. Pungere la pasta con un coltello e rivestire il fondo con fettine sottilissime di lardo affumicato. Stendere su questo, uno strato di fettine di formaggio gruviera e poi riempire la forma con una crema composta di tre uova intere salate e pepate, ben battute con una forchetta e tre tazze da té di latte crudo intero. Mettere la tortina in forno ben caldo dapprima e poi mode-

rato. La cottura deve durare circa 25 minuti. Servire immediatamente, fintanto che è ben sollevata.

Come è stato detto, questa tortina (che è detta « quiche » in Lorena), può venir preparata anche con solo formaggio o con solo lardo; naturalmente in tali casi andrà aumentata la dose di formaggio o di lardo.

320. — **Soufflé al formaggio.** Fondere in una teglia 50 gr. di burro, unire 40 gr. di farina e bagnare con 1/4 di litro di latte. Salare, pepare e far bollire agitando con una piccola frusta. Appena comincia a bollire si ottiene una specie di Béchamelle molto densa. Ritirare dal fuoco e aggiungere una noce di burro, una punta di noce moscata, quattro rossi d'uovo e 100 gr. di formaggio grattato. Battere a neve tre bianchi e aggiungerli al composto, agitando molto rapidamente con un mestolo di legno. Versare il composto in una forma da soufflé burro e spolverata con formaggio. Cuocere a forno moderato per 20 o 22 minuti. Servire immediatamente nella forma stessa nella quale è stato cotto.

Si può anche cuocere questa pasta da soufflé in tante piccole forme di porcellana; in tal caso sarà sufficiente un tempo di cottura di 8 minuti. Il forno deve essere più caldo sotto che sopra.

321. — **Blinis** (*Cucina russa*). Sono una specie di frittelle piccolissime che si preparano in padelle speciali. Si possono fare con formine da tortine. La pasta viene preparata qualche ora prima dell'uso con 125 gr. di farina bianca e 125 gr. di farina di grano saraceno, 1/4 di litro di latte caldo nel quale si scioglieranno 15 gr. di lievito e un pizzico di sale. La pasta dovrà essere ben liscia ed avere la consistenza di una pasta da frittelle un poco densa; si termina aggiungendo 50 gr. di burro alle nocciole. Tenere per 3-4 ore in ambiente caldo; quando la pasta è ben levata, aggiungere un bianco d'uovo battuto a neve e riempire con la pasta le forme, che saranno state ben imburrate. Mettere per 5-6 minuti in forno caldo. Debbono essere ben colorate ma non eccessivamente secche. Si servono caldissime con burro fuso, con caviale oppure con panna acida (smitana). Si preparano anche guarnite con uova sode o con piccoli pesciolini.

*Nota.* — Il classico Blinis è cotto in piccole padelline sulla bocca del forno molto caldo.

322. — **Focaccette Marion Delorme.** Rivestire di pasta sfoglia o pasta matta delle piccole forme da focaccette; pungere bene il fondo e riempirle col seguente composto: pestare e passare allo staccio avanzi di pollame lessato od arrosto; 250 gr. di funghi vengono passati allo staccio crudi e la purea cotta con poco burro; aggiungere il passato di carne nonchè tanta Béchamelle da ottenere una crema densa. Condire bene e aggiungere — fintanto che è calda, ma lontano dal fuoco — 3 rossi d'uovo (per 12 focaccette). Cuocere a forno caldissimo e servire calde su di una salvietta.

**323. — Focaccette svizzere.** Rivestire di pasta 12 forme da focaccina. Sulla pasta sfoglia, si verserà poi il seguente composto. Ad una tazza da té di Béchamelle ben densa e saporita si aggiungono, lontano dal fuoco, due uova intere, 2 formaggini svizzeri e 60 gr. di gruviera grattato.

Le focaccine vanno riempite fino ad un centimetro dal bordo. Si fanno cuocere a forno caldissimo per 10 minuti. Servire caldissime.

**324. — Focaccette alla milanese.** Cuocere delle focaccette di pasta sfoglia o di pasta matta. Riempirle al momento di servire con pasta asciutta condita con un denso ragù con prosciutto, lingua, tartufi e funghi. Al momento di portare in tavola si spolverano abbondantemente di formaggio grattato. Per 12 focaccine si useranno: 50 gr. di prosciutto, 50 gr. di funghi e 50 gr. di formaggio, per condire 100 gr. di fettuccine.

**325. — Crostata alla cardinale.** Nelle solite formine di pasta cotta, si mette un ripieno di carne d'aragosta legata con salsa Béchamelle, aggiunta di burro all'aragosta e di qualche goccia di carminio.

**326. — Fish-Ball.** Questo piatto inglese, viene preparato con una purea di patate, alla quale si aggiunge una quantità eguale in peso, di carne di pesce cotta e ridotta in purea (avanzi di salmone, di rombo od anche di merluzzo). Aggiungere a questo composto un po' di cipolla cotta in burro, un uovo o due a seconda della quantità di carne e poco sale e pepe (se si confezionano con avanzi di merluzzo, non si aggiungerà affatto del sale). Quando la miscela è ben amalgamata, si preparano delle pallottole che si appiattiscono poi ai due lati. Si passano alla farina e si friggono poco prima di servire. Si portano in tavola disposte su di un tovagliolo essendo accompagnate da burro o da salsa alla panna. (Vedi la fig. 109).

**327. — Delizie di Manon.** Preparare una comune pasta da frittelle con 100 gr. di farina, un uovo intero, un po' di sale e un bicchiere di latte freddo. Per la preparazione di questo originale piatto di principio, occorre una forma speciale scannellata, rotonda od ovale, che sia una specie di piccolo timballo. Le « delizie » possono venir fatte in anticipo, per cui una sola forma sarà sufficiente. Introdurre la forma nel grasso bollente, asciugarla ed immergerla nella pasta fino all'orlo e tornare a introdurre la forma rivestita di pasta, nel grasso bollente. Quando la pasta sarà leggermente dorata, si ritirerà dal grasso e si sformerà con un movimento brusco della forma; mettere la piccola forma di pasta su di un foglio di carta assorbente, onde privarla del grasso aderente ad essa. È un'operazione piuttosto rapida: in 10 minuti si possono preparare due dozzine di « delizie ». (Vedere alla fig. 109, il loro aspetto).

Poco prima di portare in tavola, si riempiono queste formine con un ripieno di carne, animelle di vitello, code di gamberetti, funghi e tartufi, legato con salsa suprema addizionata di burro ai gamberetti. Si possono preparare anche con altri ripieni.

**328. — Fritto misto all'italiana.** (1). È una delle più classiche e saporosa pietanza italiana; in essa rientrano una infinità di verdure, come carciofi, cavolfiori, broccoli, zucchine, ecc.; carni, quali: fegato di vitello, fegatini di pollo, cervelli, animelle, schienali, crocchette di pollo e di riso, cuscinetti di mozzarella e di provatura, ecc.

I cavolfiori, i broccoli, i sedani, vengono sfogliati, mondati e cotti regolarmente in acqua, i carciofi sfogliati dalle foglie dure, spuntati e pelati nel torso e tagliati a spicchi, le zucchine tagliate a filetti, leggermente salati e lasciati così per qualche tempo perchè emettano l'acqua, bene asciugati poi. Le carni su menzionate, tagliate a pezzi regolari e non troppo piccoli. I cuscinetti di provatura e di mozzarella si ottengono racchiudendo un pezzetto di questi formaggi fra due fettine di mollica di pane, bagnandolo poi nel latte e strizzandolo poi fortemente in modo che il formaggio venga racchiuso nel pane. Tutti questi ingredienti vengono separatamente infarinati, passati all'uovo sbattuto e fritti in abbondante strutto o olio. Si servono su salvietta a gruppi separati di ogni qualità, accompagnando con prezzemolo anch'esso fritto e spicchi di limone.

**329. — Fritto scelto alla romana** (1). È un piatto ancora più ricco e sostanzioso del fritto all'italiana. A tutti gli ingredienti di questo e preparati allo stesso modo, si aggiungono dei calamaretti ed altri piccoli pesci ugualmente fritti, e della crema pasticcera tagliata a piccoli rettangoli o mostaccioli, panata e fritta.

**330. — Frittura alla milanese** (1). Cervello, animelle, schienali; puliti, dissanguati, leggermente sbollentati, tagliati a fettine, fegato di vitello tagliato a scaloppe e fegatini di pollo; tutto salato, pepato, infarinato e passato all'uovo sbattuto e cotto con abbondante burro in tegame. Si serve nel tegame stesso, mentre il burro spuma ancora.

**331. — Involtini di prosciutto.** Tagliare delle sottili scaloppine di prosciutto affumicato, del diametro di 5 cm. e farle soffriggere in burro. Mettere quindi sopra al prosciutto delle fettine di gruviera di dimensioni alquanto più piccole di quelle del prosciutto e dello spessore di un centimetro e arrotolare il tutto, fissando poi ogni involtino con uno stecchino. Panare due volte e friggere a fuoco vivissimo. Si servono caldissimi senza togliere gli stecchini.

**332. — Panatura.** Ecco un modo di panare che è ottimo: battere un uovo intero o del bianco d'uovo con eguale quantità di olio, condire con sale e pepe. Immergere l'oggetto da panare in questo composto; togliendolo, cercare di pareggiare bene l'uovo in modo che non vi siano punti nei quali è depositato troppo abbondantemente. Passare poi al pan grattato in modo uniforme.

(1) Aggiunta del traduttore.

*Nota.* — Se si debbono panare dei pesci: merluzzi, sfoglie, ecc., si dovrà passare il pesce, prima in latte salato, poi in farina; quindi si procederà alla solita panatura.

Le carni di vitello, di agnello, le animelle, ecc. ecc., vengono infarinate e poi panate.

## I piatti di principio in pasta " Choux „ o bignoli.

**333. — Gnocchi alla parigina.** Preparare 125 gr. di pasta da « choux » (vedi: *Paste*). Aggiungere a detta pasta 125 gr. di parmigiano grattato e mischiare bene. Formare dei piccoli gnocchi mediante un cartoccio e versarli man mano che si preparano, in una pentola di acqua bollente salata. Colarli e cospargerli di ottima Béchamelle, aggiungendo sale a piacimento.

Agitare — non i gnocchi, ma bensì il recipiente che li contiene — e aggiungere contemporaneamente 60 gr. di ottimo formaggio grattato. Versare in un piatto da gratin, oppure in piccole forme di pasta, cotte in precedenza. Cospargere di formaggio e terminare con uno strato di pan grattato. Prima di mettere in forno, si bagna con burro fuso. Cuocere a calore forte per 5-10 minuti e servire quando si ha una bella crosta dorata. (Vedi la fig. 108).

**334. — Crespelle al formaggio.** Con la stessa pasta da « choux » al formaggio, indicata alla precedente ricetta, si preparano col solito cartoccio dei piccoli gnocchetti della grandezza di una albicocca. Si dispongono direttamente su di una piastra da forno. Si dorano con rosso d'uovo e si guarniscono con pezzettini di gruviera. Cuocerle in forno caldo per 10 minuti, aprirle e riempirle di ottima Béchamelle cremosa, al formaggio. Si servono caldissimi.

**335. — Focaccette alla rumena.** Far cuocere in precedenza delle focaccette di pasta frolla, senza lasciar loro prender troppo calore. Fare poi una pasta da « choux » al formaggio. Con un cartoccio sovrapporre due o tre cerchi di pasta da « choux ». Riempire il vuoto restante con un cucchiaio di Béchamelle densa, legata con un rosso d'uovo e condita di formaggio. Mettere in forno moderato per 10-12 minuti. Servire calde.

**336. — Caroline di fegato grasso.** Fare degli èclairs piccolissimi in pasta da « choux »; una volta cotti, essi non devono avere una grandezza maggiore di quella di un dito.

Svuotarli e riempirli con crema di fegato tartufata o no. Si possono bagnare con salsa, con crema o lasciarli così come sono.

**337. — Bigné Pignatelli.** Preparare 125 gr. di pasta da « choux » senza zucchero, unirvi 60 gr. di gruviera tagliato a dadolini, 60 gr. di prosciutto crudo tagliato a pezzetti e fritto al burro. Dividere la pasta in pallottoline della grandezza di una albicocca, infarinarle e friggerle. Si servono disposti su di un tovagliolo, ben caldi. Questi bigné si possono preparare anche con filetti di aringhe, acciughe, ecc.

## I piccoli timballi.

La loro preparazione è un po' complicata. Di solito sono formati da una crosta esterna preparata con carne tritata (una specie di ripieno) di vitello, di selvaggina, di pollo o di pesce.

Daremo qui la composizione del ripieno di vitello; per le altre carni, basterà attenersi a questa composizione.

338. — **Timballi alla Agnese Sorel.** Preparare il ripieno con 200 gr. di noce di vitello privata delle pelli e dei nervetti e pestata finemente. Aggiungere 100 gr. di pancotto al latte (vedi il capitolo « Come si preparano le chenelle »), ben freddo, 100 gr, di burro e 2 uova intere. Passare al setaccio. Dopo aver passato il ripieno, preparare delle piccole forme da babà imburrate, mettere al fondo un tondino di tartufo nero e coprire con una rotella di lingua ben scarlatta che sia alquanto più grande del tondo di tartufo e ricopra tutto il fondo della forma. I timballi vanno poi ben rivestiti (compreso il fondo) con uno strato di ½ cm. di spessore, del ripieno succitato. Riempire l'interno dei timballi con un composto di lingua, prosciutto, tartufi e funghi, cotto e legato con salsa al madera; il tutto sarà ben freddo. Chiudere con un sottile strato di ripieno e far cuocere i timballi molto adagio, in forno a bagnomaria. Basterà un tempo di cottura di 10 minuti. Rovesciare poi i timballi su di un piatto rotondo e versare intorno ad essi, una leggera salsa al madera. (vedi la fig. 108).

339. — **Piccoli timballi alla Regina.** Preparare un ripieno con carne di pesce seguendo il procedimento indicato per la carne di vitello. Preparare un composto di datteri di mare, gamberetti e funghi, cotto e legato con salsa ai gamberetti; il composto deve essere ben freddo. Imburrare le formette da babà, rivestire col ripieno di pesce decorando il fondo con una fettina di tartufo, riempire col composto suindicato, chiudere con uno strato di ripieno di pesce e far cuocere al forno a bagnomaria, come è stato detto alla ricetta precedente. Si servono con salsa ai gamberetti, ben cremosa.

340. — **Timballi alla Virgilio.** Rivestire delle formette ovali, imburrate e spolverate con tartufi tritati, con ripieno di selvaggina (lepre od altro) e riempire l'interno con un composto di selvaggina, funghi, tartufi e punte d'asparagi; il tutto legato con salsa bruna per selvaggina. Chiudere le forme con il ripieno di selvaggina e farle cuocere adagio a bagnomaria. Servire con salsa per selvaggina, ben saporita.

## Le ostriche servite calde.

341. — **Ostriche fritte.** Mettere al fuoco due dozzine di belle ostriche e farle cuocere nella loro acqua, senza che abbiano a bollire. Colarle e farle raffreddare. Infarinarle, panarle e friggerle al burro all'ultimo momento. Si ser-

vono in piccole conchiglie di portata, con una fettina di limone e qualche po' di prezzemolo fritto.

**342. — Ostriche alla Mornay.** Preparare le ostriche come è stato detto alla ricetta precedente ma non panarle. Si preparerà invece una Béchamelle densa, legata con rosso d'uovo e addizionata di formaggio. Prendere delle conchiglie di portata, in ognuna si dispongono duo o tre ostriche su di un fondo di salsa Béchamelle, si ricopre con la stessa salsa, si spolvera di formaggio grattato e si fa gratinare a forno caldo. Si dispongono poi le conchiglie su di una salvietta.

**343. — Ostriche alla Villeroi.** Eguale preparazione. Si fanno ben asciugare fra due pannolini, si infarinano, si avvolgono in densa salsa Béchamelle legata con tuorli d'uovo, si passano alla farina bianca e poi si panano. Friggere al burro e servire su di un tovagliolo.

# LE UOVA

Le uova possono venir accomodate in centinaia di modi differenti ed è molto facile il servirle tutti i giorni dell'anno, senza ripresentarle in maniera eguale (1).

Abbiamo: le uova al guscio, le uova affogate, le uova barzotte, le uova in forma, le uova strapazzate, le uova in tegame, le uova in « cocotte », le uova fritte, le frittate, le uova sode e le uova farcite.

Le uova da servire fredde appartengono all'uno o all'altro tipo.

Diamo qui un centinaio di ricette e formule che permetteranno di variare il più possibile, sia che si tratti di pranzi comuni o di pranzi d'impegno.

## Le uova affogate.

344. — Per ottenere delle belle uova affogate, è necessario che esse siano freschissime. Far bollire dell'acqua nella quale si sarà versata una sufficiente quantità di aceto. Rompere un uovo in un piatto, e farlo scivolare rapidamente nell'acqua. Non si debbono versare troppe uova alla volta, in modo da permettere loro di assumere una bella forma. Quando l'acqua torna a bollire, si ritira la pentola sull'orlo del fuoco e si lasciano le uova in acqua caldissima, ma non in ebollizione per 2 o 3 minuti, a seconda della loro grandezza e del modo nel quale vengono presentate. Se si fanno gratinare, basterà cuocerle pochissimo tempo, mentre se si serviranno fredde, bisognerà che cuociano di più; il tuorlo deve però restare sempre piuttosto morbido. Quando si tolgono dal fuoco, si usa immergerle in acqua fredda o calda, onde toglier loro il gusto di aceto. Si possono lasciare nell'acqua di lavatura fintanto che si vuole, per cui si possono preparare molto tempo prima di servirle. (Mai salare l'acqua delle uova affogate, poichè il sale dissolve l'albume e compromette la riuscita). (*N. d. T.*).

345. — **Uova affogate al bacon** (lardo affumicato). (*Cucina inglese*). Quando le uova affogate sono ben asciutte, si dispongono su fette di bacon (lardo affumicato inglese), arrostite in precedenza. Versare sulle uova il grasso reso dal lardo, se questo sarà stato cotto in padella; aggiungere del burro fuso, se il lardo sarà stato arrostito ai ferri (o meglio ancora poggiare le uova su crostoni di pane, di uguale forma tostati al burro, e sopra le uova, poggiare il bacon). (*N. d. T.*).

346. — **Uova affogate alla Mornay.** Far ben bene colare le uova affogate e disporle su crostoni di pane fritti al burro. Ammantare bene con Béchamelle

(1) È assoluta la necessità che le uova abbiano una freschezza indiscussa per qualunque preparazione con esse fatta, specialmente nelle portate che le riguardano. (Nota del traduttore).

al formaggio, molto densa e saporita. Spolverare di formaggio e pane grattato. Versare sul tutto del burro fuso e introdurre per qualche istante in forno caldissimo. Si servono immediatamente.

**347. — Uova affogate all'Aurora.** Le uova preparate come si è detto precedentemente, vengono disposte su crostoni fritti al burro e bagnate con salsa aurora ben burrata (vedi al capitolo: *Salse*). Versare sulle uova così preparate del rosso d'uovo sodo, passato al setaccio. (Vedi la fig. 112).

**348. — Uuova affogate del Baiardo** (*Cucina inglese*). Tagliare la parte superiore di bei pomodori grossi e svuotarli dei semi e dell'acqua; versare su di essi del burro, salarli e farli cuocere lentamente in forno, senza che perdano la loro forma. Colare ogni traccia di liquido in essi contenuta e disporli su di un piatto caldo. In ogni pomodoro così preparato, si introdurrà un uovo affogato, mettendo al fondo un pezzetto di bacon (lardo affumicato), soffritto precedentemente. Salsare leggermente con salsa al pomodoro molto raffinata. (Vedi la fig. 113).

**349. — Uova affogate alla Susanna.** Far cuocere al forno delle grosse patate, senza pelarle. Tagliare un lato delle patate e svuotarle quel tanto che permette loro di conservare una perfetta solidità. Una parte della polpa estratta verrà schiacciata ben bene ed unita a burro e panna. Salare secondo il proprio gusto. Ogni patata svuotata va riempita con una parte della purea di patate e con un uovo affogato. Salsare scarsamente con salsa Mornay e gratinare in forno caldissimo. (Vedi la fig. 113).

**350. — Uova affogate alla parigina.** Disporre le uova su grandi crostoni di pane fritti in precedenza; contornarne la base con un trito di carne di pollame in salsa. Le uova vanno bagnate per metà con salsa ai granchiolini di mare (o più semplicemente con salsa di pomodoro). Ogni uovo viene così presentato in due colori: dal lato bianco si metterà la carne di una coda di granchiolino, dal lato rosso una rotella di tartufo nero. (Vedi la fig. 113).

**351. — Uova affogate alla Duchessa.** Con delle patate alla Duchessa ($2^a$ formula) formare con un cartoccio ed una forma scanellata, delle piccole corone ovali, su di una lastra burrata. Passare due volte le patate, in modo che le corone siano abbastanza profonde, introdurre un uovo in ogni coroncina, versare del burro fuso su ogni uovo e colorare in forno caldo. (Vedi fig. 113).

**352. — Uova affogate alla fiorentina.** Preparare degli spinaci al burro e metterli sul fondo di un piatto da gratin. Disporre le uova affogate sugli spinaci, ricoprire di salsa Mornay, spolverare di formaggio grattato e di pan trito e versare sul tutto del burro fuso. Far gratinare a forno caldo.

**353. — Uova affogate alla cardinale.** Disporre le uova su crostoni di pane, ricoprirle con salsa cardinale. Disporre su ogni uovo una fettolina di tartufo nero. (Vedi la fig. 113).

**354. — Uova affogate alla Joinville.** Eguale procedimento, ricoprirle con salsa ai granchiolini di mare. Disporre un granchiolino intero o due code, su ogni uovo.

**355. — Uova affogate alla Nantua.** Eguale procedimento, ricoprirle con salsa Nantua e disporre su ogni uovo una coda o le branchie dei gamberetti.

**356. — Uova affogate alla portoghese.** Riempire delle formine da focaccetta con risotto condito con pomodoro e formaggio; rovesciare le formette di riso su di un piatto rotondo da forno. Su ogni focaccetta di riso disporre un uovo affogato, ricoprire con salsa Mornay e far dorare in forno caldo. Circondare le uova con sugo al pomodoro.

**357. — Uova affogate di Monsignore.** Con resti di pesce (merluzzo, rombo, od altro), preparare una purea molto fine, unendo poco burro e una piccola quantità di Béchamelle. Riempire con questa purea delle forme di pasta frolla — cotte in precedenza — e disporre sopra ogni formina un uovo affogato ben asciutto. Versare sopra le uova della Béchamelle ben burrata.

**358. — Uova affogate alla cacciatora.** Sistemare sopra un piatto da forno, un trito di selvaggina (da pelo). Disporre le uova contornate dalla carne o sopra di essa; ricoprirle con salsa pepata e guarnire con crostini fritti.

**359. — Uova affogate alla borgognona.** Far bollire in un recipiente ½ litro di vino rosso e farvi cuocere le uova. Sgocciolarle bene. Far ridurre il vino, al quale si saranno aggiunti sale e aromatici. Quando sarà ridotto al punto da costituire una salsa sufficiente per bagnare le uova, si aggiungeranno 50 gr. di burro lavorati con un grosso pizzico di farina, in modo da ottenere una salsa cremosa. Ritirare dal fuoco e aggiungere un altro bel pezzo di burro. Disporre le uova su crostoni di pane fritti e ricoprire il tutto con la salsa, alla quale si potranno aggiungere anche dei funghi.

**360. — Uova affogate alla Sigurd.** Sistemare le uova in piccole forme di pasta, sopra un fondo di cipolle tritate e funghi tagliati a pezzettini, precedentemente cotti al burro. Ricoprire le uova con una salsa Béchamelle con panna aggiunta di molta paprika. Se si vuole, si può disporre la capocchia di un piccolo fungo sopra ogni uovo. (Vedi la fig. 111).

**361. — Uova affogate alla polacca.** Disporre le uova affogate su formette di crostata o in formette di porcellana, sopra un fondo di sugo di carne al pomodoro (fatto però con pomodori freschi). Ricoprire le uova con salsa suprema ben cremosa. Si ricoprono con una « polacca », vale a dire con fettine di pane fatte abbrustolire con burro alla nocciola.

**362. — Uova affogate all'olandese.** Disporre le uova su crostate riempite con una purea di salmone alla panna. Salsarle con salsa olandese.

**363. — Uova affogate all'inglese.** Disporre le uova su crostoni fritti, spolverarle di formaggio Chester grattato, bagnare con burro alla nocciola e metterle per due minuti in forno caldissimo. Al centro si metterà un piccolo mazzolino di crescione.

**364. — Uova affogate all'indiana o alla creola.** Disporre le uova affogate su di un piatto rotondo — a corona —, bagnarle con salsa al curry. Al centro del piatto si disporrà del riso alla creola.

**365. — Uova affogate alla Phyléas Gilbert.** Disporre le uova su crostini fritti, molto grandi. Salsare con salsa suprema. Sul bordo del crostone — più grande delle uova — si aggiusta della salsa bearnese molto ristretta.

**366. — Uova affogate alla Rossini.** Guarnire delle formette di pasta con una purea di fegato grasso calda, ben tartufata. Posare sopra ogni formetta un uovo affogato e salsare con una eccellente salsa al porto. Su ogni uovo si dispone una fettina di tartufo.

**367. — Uova alla marinaia.** Sopra piccole forme di pasta, a cassetta si dispongono le uova affogate. Inumidire con burro fuso e spolverare con prezzemolo tritato.

## Le uova barzotte.

**368.** — Le uova barzotte sono delle uova immerse in acqua bollente per 5-6 minuti — a seconda della loro grandezza — e che risultano più cotte delle uova al guscio, senza essere sode. Possono rimpiazzare le uova affogate, sulle quali hanno il vantaggio di conservare la forma naturale.

Ecco come si procede: le uova vengono immerse in una pentola di acqua bollente nella quale vengono lasciate per 5-6 minuti. Tolte dalla pentola, vengono poi immerse direttamente in un recipiente pieno d'acqua fredda corrente, in modo da arrestarne la cottura. Sgusciarle, rimetterle in acqua calda, ma non bollente, e molto salata fino al momento di servirle. Essendo state raffreddate, possono restare in caldo per lungo tempo, senza che abbiano ad indurire.

Per esempio: uova barzotte agli spinaci. (Vedi la fig. 112).

## Le uova al guscio.

**369.** — La loro cottura può aver luogo in differenti maniere. Si possono immergere in acqua bollente e lasciarvele per due o tre minuti a seconda della loro grossezza o del desiderio delle persone che debbono servirsene. Si possono anche mettere in acqua fredda e ritirarle non appena cominciano ad alzare il bollo.

Le uova al guscio possono venir servite negli appositi porta-uovo, con piccoli pezzetti di pane tostati a parte. Si può svuotare e servire il contenuto in tazza, ben caldo, con crostini di pane tostato a parte.

In Russia si serve il solo tuorlo, ritenendosi che il bianco sia indigesto.

In Spagna e in America, si servono in un bicchiere, condite di sale, pepe e burro.

*Nota.* — Alle uova al guscio è facilmente possibile dare i gusti più svariati (tartufi, funghi, sedano ed in genere di ogni alimento ad odore penetrante), tenendole per 48 ore in una scatola od in un vaso a chiusura perfetta con le derrate suddette. Dato che il guscio delle uova è poroso, l'aroma penetrerà nel loro interno. Le uova così preparate sono molto originali. (Non consigliamo questo sistema poichè l'alterazione del gusto farebbe pensare generalmente che le uova non siano realmente fresche, unica bontà per questo genere di preparazione. *N. d. T.*).

## Uova in “ cocotte „.

**370.** — Le uova in « cocotte » sono uova che vengono rotte in piccoli recipienti di terraglia e cotte in bagnomaria. Esse sono una variante delle uova affogate. L'esiguità del recipiente non si presta a guarnizioni numerose, per cui non esiste una grande varietà di uova in « cocotte ». Eccone qualche tipo.

(Nel capitolo delle uova fredde si troverà qualche altra ricetta, dato che questo modo di preparazione è molto utile).

**371. — Uova in « cocotte » alla panna.** Riscaldare leggermente i recipienti, versarvi un dito di panna bollente, aggiungere le uova ben fresche. Mettere le « cocotte » a bagnomaria. Insaporire e lasciare cuocere adagissimo per due minuti (ad un canto del fornello). Introdurre nel forno per tre minuti, coprendo le uova con un coperchio leggero (di latta). Disporre le formette su di un piatto guarnito di tovagliolo.

**372. — Uova in « cocotte » del pastore.** Unire un pezzetto di burro molle a 60 gr. di funghi cotti e tritati (con aggiunta di poco prezzemolo), salati e pepati. Disporre questo composto ai lati delle « cocottes » e versare in ognuna un uovo. Cuocere come è stato detto precedentemente.

**373. — Uova in « cocotte » alla Colbert.** Preparare delle uova « in cocotte » alla panna, come è stato detto precedentemente, aggiungendo in più delle erbe aromatiche tritate. Quando le uova sono cotte si contorna il tuorlo con del burro alla Colbert.

**374. — Uova in « cocotte » alla fiorentina.** Rivestire le « cocottes » di un sottile strato di spinaci, saltati al burro. Rompere un uovo in ogni « cocotte » aggiungendo sale e pepe. Cominciare la cottura; quando l'uovo principia a rassodarsi, coprirlo con un cucchiaio di panna densa, cospargere di formaggio grattato e far gratinare per un minuto in forno caldissimo.

## Le uova in forma.

375. — Le uova in forma vengono preparate come le uova barzotte, vale a dire che il loro tuorlo deve rimanere molle. Il solo albume sarà ben cotto, in maniera che le uova possano conservare la loro forma.

Eccone due ricette: esse servono di esempio e le lettrici potranno moltiplicarle all'infinito.

Le formette verranno ben imburrate — con burro molle e non con burro fuso — in modo che lo strato di burro sia uniformemente diffuso su tutta la superficie delle forme. Spolverare il burro con tartufi, erbe aromatiche, prosciutto, ecc. a seconda dell'indicazione. In ogni forma verrà quindi rotto un uovo intero, badando di non rompere il tuorlo. La cottura avrà luogo dapprima in acqua ben calda ma non bollente per due o tre minuti; si introdurranno poi le forme nel forno sempre senza ebollizione. Quando l'uovo è sufficientemente rappreso, si ritireranno le forme dal forno e dall'acqua, onde arrestare la loro cottura; si passerà poi un coltellino a lama sottile attorno all'uovo e si sformeranno.

376. — **Uova in forma alla Polignac.** Imburrare bene delle piccole forme da babà e spolverare abbondantemente con tartufi tritati e ben asciugati in un pannolino. In ogni forma si introduce un uovo appena rotto e ben fresco. Salare e mettere a bagnomaria. Far cuocere come è indicato più sopra. Sformare le uova su piccoli crostini della grandezza delle uova, fritti al burro. Ricoprire le uova con salsa del Pèrigord e disporre su ogni uovo una fettina di tartufo. (Vedi la fig. 112).

377. — **Pane d'uova alla fittavola.** A 500 gr. di formaggio molle (ben schiacciato in modo da togliere l'acqua che contiene) viene aggiunto, ben mischiando con una spatola, un etto di burro. Lavorare il composto fino a quando si otterrà una pasta ben liscia ed omogenea. Tagliare a dadolini 100 gr. di prosciutto (leggermente cotto in acqua bollente), aggiungere alla pasta suddetta il prosciutto e 10 uova intere, nonchè 1/4 di litro di panna doppia. Insaporire e cuocere a bagnomaria in una forma ben imburrata. Sformare quando è cotto e bagnare con salsa alla panna.

## Le uova cremolate (brouillés).

378. — Per ottenere delle buone uova cremolate, bisogna procedere come segue: imburrare abbondantemente un recipiente non eccessivamente grande, e rompere in esso le uova, condire con sale e pepe e aggiungere per 6 uova due cucchiai di doppia panna. Mettere il recipiente a bagnomaria bollente. Agitare le uova molto vivacemente servendoci di una piccola frusta o di una spatola. Quando è cotto, il composto deve avere l'aspetto di una crema molto densa. Bisogna badare di non oltrepassare questo punto di cottura; tuttavia se ciò

avvenisse, si potrà rimediare al mal fatto, aggiungendo un poco di burro o del tuorlo d'uovo.

**379. — Uova cremolate ai funghi.** Tagliare a fettoline sottili 100 gr. di funghi crudi, ben puliti e lavati. Farli saltellare al burro fino a quando sono ben rosolati ed aggiungerli alle uova cremolate.

**380. — Uova cremolate alle punte d'asparagi.** Far cuocere le punte di asparagi tagliate in piccoli pezzetti; saltellarle al burro ed aggiungerle alle uova cremolate. Sistemare le uova con un gruppetto di punte di asparagi al centro.

**381. — Uova cremolate ai fondi di carciofo.** Tagliare a dadolini dei fondi di carciofo freschi, cotti in acqua. Farli saltellare al burro e aggiungerli alle uova.

**382. — Uova cremolate ai tartufi.** Tagliare a fettoline sottili i tartufi e aggiungerli alle uova cremolate. Disporre nel piatto e disseminare di belle fette di tartufo, ben bagnate di burro fuso.

**383. — Uova cremolate alla Montpensier.** A 5 uova cremolate si aggiunge qualche pomodoro fresco tagliato a pezzetti. Disporre a timballo, lasciando una cavità al centro. In tale cavità si verserà un rognone di vitello tagliato a fettine, fatto saltellare al burro ed aggiunto di qualche cucchiaio di salsa al madera.

**384. — Uova cremolate alla cacciatora.** Le uova cremolate vanno disposte a timballo. Al centro, si metterà un composto di fegato di pollame e di funghi tagliati a dadi e saltellati con burro. Cospargere di prezzemolo tritato.

**385. — Uova cremolate ai granchiolini di mare.** Far saltellare al burro la carne dei granchiolini di mare e aggiungerla alle uova.

**386. — Uova cremolate ai gamberetti di mare.** Si procede come alla ricetta precedente.

**387. — Uova cremolate di Giorgina.** Uova cremolate ai gamberetti, sistemate in patate cotte al forno e svuotate. Si servono su di un piatto guarnito di tovagliolo.

**388. — Uova cremolate alla portoghese.** Aggiungere alle uova cremolate 150 gr. di pomodori tagliati a dadolini e saltellati al burro. Disporre a timballo e mettere al centro, dei pomodori cosparsi di prezzemolo.

**389. — Uova cremolate al formaggio.** Alle uova cremolate si aggiungono 60 gr. di formaggio grattato. Disporre a montagnola guarnendo con fettine sottilissime di formaggio.

**390. — Uova cremolate alla Villars.** Su di un piatto da gratin si dispone una bordura di patate alla Duchessa; colorare al forno e riempire il vuoto con le uova cremolate. Sopra il tutto si disporranno delle uova all'occhio di bue (1 per persona).

**391. — Le uova strapazzate** (1). La cucina italiana possiede oltre a tutte le altre qualità di uova in qualunque ricettario elencate, questa preparazione prettamente nostra, buona, semplice, sbrigativa, economica, qualità che difficilmente si riscontrano nelle preparazioni esotiche. Generalmente si preparano così: far cuocere nello stesso tegamino, con burro, olio, o prosciutto o lardo, ecc., quelle qualità di ingredienti con i quali le uova si vogliono accoppiare; p. es. funghi, pomodori, giambone, tartufi bianchi o neri, ecc.; cotti gli ingredienti, vi si rompono le uova e non appena queste principiano a rapprendersi miscelarle con una forchetta, venendo così ad avere le uova strapazzate le quali, oltre ad essere mescolate con gli elementi si presentano caratteristicamente striate dal bianco, dal rosso e dalle guarnizioni che conservano indipendentemente i propri colori. Sale e pepe finiscono la preparazione che deve essere istantanea.

## Uova in tegame.

**392.** — Il burro va scaldato nel tegame prima di rompervi le uova; introdurre le uova e farle cuocere fino a quando il bianco è rassodato. Salare solamente al momento di portare in tavola, mettendo una traccia di pepe bianco sul rosso. Cospargere di burro.

**393. — Uova in tegame al burro bruciato.** Rompere le uova quando il burro comincia a diventar nero. Servire in tavola cosparse di burro fatto bruciare a parte: versare un cucchiaio di aceto nel tegame caldo, cospargere le uova di questa salsa, salare e pepare.

**394. — Uova all'occhio di bue.** Queste uova debbono essere freschissime. Versarle nel burro caldo e cuocerle a fuoco vivissimo. Vanno fatte all'ultimo momento.

**395. — Uova in tegame al bacon** (*lardo affumicato*). Far soffriggere delle sottili fettoline di bacon. Sopra tali fettoline fritte disporre le uova e mettere in forno.

**396. — Uova al prosciutto o al lardo.** Procedere come è stato detto per le uova al bacon.

**397. — Uova in tegame alla Bercy.** Preparare le uova, disponendo fra di loro un salsicciotto ben arrostito. Contornare il piatto con una densa salsa di pomodoro ben burrata. (Vedi la fig. 112)

(1) Aggiunta del traduttore.

**398. — Uova in tegame alla cacciatora.** Far cuocere le uova in tegame, disporre ad ogni lato un po' di carne di pollame tagliata a pezzetti, cotta al burro e legata con salsa al madera. Cospargere di prezzemolo tritato.

**399. — Uova in tegame alla Chartres.** Al fondo del tegame si dispone qualche cucchiaio di buon sugo di vitello con dragoncello (serpentaria) tritato. Questo sugo sostituisce il burro. Cuocere come al solito.

**400. — Uova in tegame alla Mirella.** Disporre accanto ad ogni uovo, mezzo pomodoro alla provenzale nel quale si metterà un pezzetto di fegato di pollo cotto al burro. Bagnare con salsa al madera.

**401. — Uova in tegame alla Mistral.** Disporre accanto ad ogni uovo mezzo pomodoro cotto in olio e sistemare al mezzo di ogni metà di pomodoro, un'oliva privata del nocciolo.

**402. — Uova in tegame al rognone.** Disporre accanto ad ogni uovo qualche po' di rognone di agnello cotto in burro oppure ai ferri. Bagnare con poca salsa del Périgord.

**403. — Uova in tegame alla portoghese.** Disporre accanto ad ogni uovo un gruppetto di pomodori saltellati al burro. Cospargere i pomodori di prezzemolo tritato.

**404. — Uova in tegame alla parmigiana.** Imburrare e cospargere di parmigiano grattato il fondo del tegame; rompervi le uova, cospargerle di parmigiano grattato e versare sul tutto abbondante burro fuso. Cuocere a forno caldo per gratinare le uova senza indurirle.

## Le frittate o omelettes (1).

**405.** — La frittata è una grande risorsa quando improvvisamente, all'ora dei pasti, si presenta un nuovo convitato, oppure quando un piatto sul quale si contava va a male.

Rompere le uova (2 a persona) in un recipiente. Insaporirle e batterle per ben amalgamarle, ma senza esagerare, perchè le uova perderebbero la loro consistenza e diventerebbero liquide invece di rimanere vischiose. Versarle nella padella, nella quale sarà stato fuso in precedenza del burro, in quantità tale da bastare solamente a ungere la padella. La padella deve essere caldissima e le uova vanno cucinate a fuoco vivissimo. Distaccare con una forchetta il bordo della frittata, dove le uova cuociono più rapidamente, e continuare ad agitare la padella ed a sollevare il bordo della frittata, fino a quando la massa è quasi solidificata (pur rimanendo ancora un poco umida). A questo momento si potrà voltarla per farla dorare dai due lati, oppure arrotolarla dopo averla lasciata

(1) Le frittate sono piatte, le omelettes sono avvoltolate. Le guarnizioni sono affini. (*N. d. T.*).

qualche momento senza muoverla, per dorare bene la parte esterna. In questo caso, quando la frittata sarà tutta arrotolata, la si farà scivolare fino all'orlo della padella e prendendo allora la padella nella mano destra ed il piatto di portata nella mano sinistra, si inclineranno simultaneamente piatto e padella in modo che la frittata venga a posarsi esattamente al centro del piatto. L'operazione è più rapida di quanto non sia la spiegazione. Le frittate possono venir guarnite con tutte le verdure e con tutte le carni.

406. — **Frittata alle erbe aromatiche.** Aggiungere alle uova, mentre si battono, una adatta quantità di prezzemolo, di cerfoglio, di cipollina, di erba di San Pietro, ecc, ben tritate.

407. — **Frittata all'acetosella.** Tritare finemente un pugno di acetosella e farla cucinare pochissimo al burro. Aggiungere questo profumo alle uova battute e fare la frittata.

408. — **Frittata alla Parmentier.** Tagliare a dadolini piccolissimi una patata e cuocerla al burro. Aggiungere alle uova.

409. — **Frittata ai crostini.** Aggiungere alle uova battute dei crostini di pane, fritti al burro.

410. — **Frittata paesana.** Unire alle uova qualche fettolina di lardo arrostita, qualche fetta di patata passata al burro ed un pizzico di acetosella cotto nel burro. Quando la frittata sarà ben cotta si servirà in tavola senza arrotolarla.

411. — **Frittata alle cipolle.** Cuocere al burro delle cipolle ben sminuzzate e unirle alle uova battute con un poco di prezzemolo tritato.

412. — **Frittata arlesiana.** Questa frittata va arrotolata. Prima di procedere a questa operazione, si sistemerà al centro della frittata della purea di pomodoro profumata all'aglio. Quando la frittata è arrotolata, si dispone all'esterno un cucchiaio della purea di pomodoro. Si serve circondata da purea di pomodoro.

413. — **Frittata dei Vosgi.** Unire alle uova dei rettangoli sottilissimi di lardo affumicato e abbrustolito e delle fettine di gruviera, nonchè un poco di panna densa. Fare la frittata come al solito.

414. — **Frittata alla cacciatora.** Far saltellare al burro due o tre fegatini di pollame e due funghi, il tutto tagliato finemente. Salare e pepare. Legare con due cucchiai di salsa al madera. Tenere in caldo senza far bollire. Fare la frittata come al solito e disporre al centro questa sorta di ripieno. Arrotolare. Quando è disposta sul piatto, tagliarla leggermente al centro e versare nell'apertura un poco di ripieno che sarà stato lasciato da parte. Cospargere con un poco di prezzemolo tritato.

Fig. 110 - Costolette di pollo (Ricetta 1348) - Conchigliette di pollo alla Duchessa (Ricetta 1375) - Fegatini di pollo infilati (Ricetta 1353) - Frittelle di fegato grasso alla Lucietta (Ricetta 1354).

Fig. 111 - Uova affogate alla Sigurd (Ricetta 360).

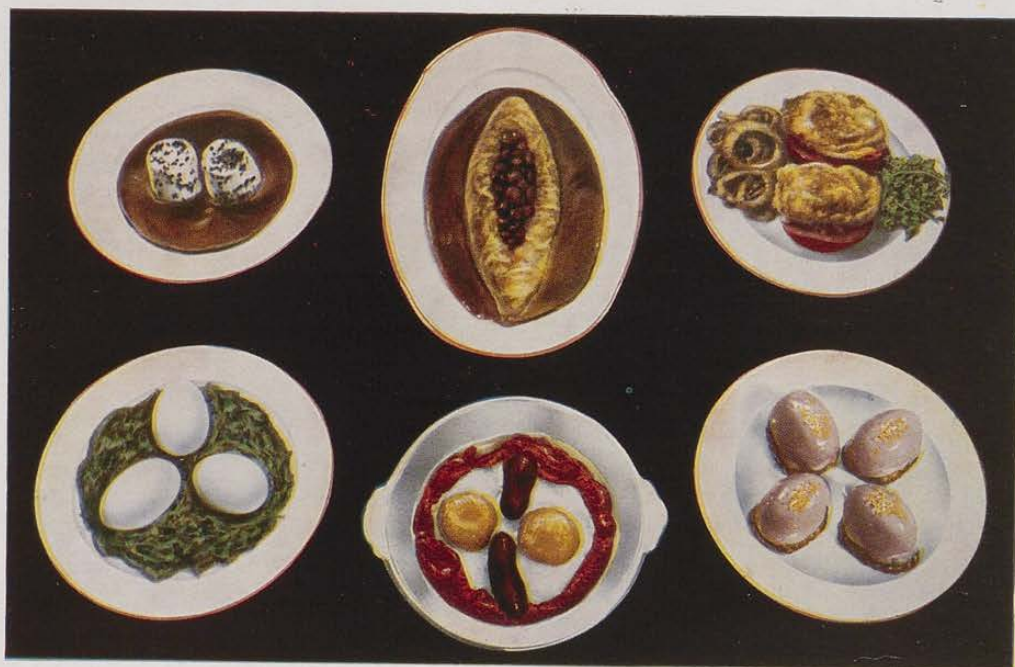



Fig. 112 – Uova in forma alla Polignac (Ricetta 376) – Frittata al rognone (Ricetta 415) - Uova fritte alla Moreno (Ricetta 430) - Uova barzotte agli spinaci (Ricetta 368) - Uova alla Bercy (Ricetta 397) - Uova affogate all'Aurora (Ricetta 347).

Fig. 113 - Uova affogate alla Susanna (Ricetta 349) - Uova affogate alla parigina (Ricetta 350) - Uova affogate alla cardinale (Ricetta 353) - Uova affogate del Baiardo (Ricetta 348) - Uova affogate alla Duchessa (Ricetta 351) - Uova al dragoncello (Ricetta 443).

**415. — Frittata al rognone.** Tagliare a dadolini piccolissimi del rognone di agnello o di vitello e far saltellare rapidamente al burro caldissimo. Legare con qualche po' di salsa al marsala o al madera e operare come è stato detto per la frittata alla cacciatora. (Vedi la fig. 112).

**416. — Frittata ai granchiolini di mare.** Riempire la frittata con qualche cucchiaiata di carne di granchiolini, legata con salsa ai granchiolini. Tagliarla leggermente al centro e mettere nell'apertura qualche po' di carne di granchiolini saltata al burro. Attorno alla frittata arrotolata disporre un cerchio di salsa ai granchiolini.

**417. — Frittata ai gamberetti di mare, o alla Nantua.** Operare come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo ai granchiolini i gamberetti e usando della salsa Nantua.

**418. — Frittata ai tartufi.** Unire alle uova dei tartufi tagliati a dadolini; arrotolare la frittata quando è cotta e guarnirla con fettine sottili di tartufo.

**419. — Frittata Bohème.** Tagliare a fettoline un poco di prosciutto cotto, dei funghi, dei tartufi e legare questo composto con qualche pomodoro al burro. Riempire la frittata col detto composto, lasciandone una parte da mettere per guarnizione. Circondare la frittata arrotolata con un cordone di purea di pomodoro.

**420. — Frittata « mousseline ».** Questa frittata differisce completamente da quelle che abbiamo or ora elencate. Mettere in una terrina i rossi d'uovo con sale e pepe, due cucchiai di panna densa (per quattro tuorli). Mescolare bene con una spatola e unire i bianchi battuti a neve. Procedere poi come per una frittata comune, usando però una padella più grande e un maggior quantitativo di burro.

**421. — Frittata del curato** (*di magro*). Prendere due « latti » di carpa (per 6 persone). Lavarli e farli bollire per 2 minuti in acqua salata. Asciugarli e tritarli con del tonno (tanto quanto un uovo) e una piccola cipollina. Far cuocere il tutto con un poco di burro. Unire poi alle uova battute. Prima di mettere al fuoco, lavorare un bel pezzo di burro fresco con poco prezzemolo e poca cipollina. Quando la frittata sarà pronta, si disporrà sul piatto il burro lavorato suddetto e sopra di esso si disporrà la frittata.

**422. — Frittata al pane.** Bagnare un pugno di mollica di pane raffermo con una tazza di latte o di panna. Quando il pane è ben bagnato, strizzarlo, schiacciarlo ben bene ed unirlo alle uova (1 a persona). Salare, pepare, e preparare la frittata che sarà più economica e più di magro di quella precedente.

**423. — Frittata alla farina.** Ecco un'altra ricetta di poco costo. In una terrina si mettono: un pugno di farina ben stacciata, un uovo a persona, sale,

pepe e 1/4 di litro di latte freddo. Mischiare bene il composto come se si trattasse di una pasta per frittelle e finire come è stato detto per le altre frittate. Si possono eventualmente aggiungere: del prosciutto, delle erbe aromatiche, ecc.

## Le uova fritte.

**424.** — Per preparare delle uova fritte e presentarle in modo appetitoso, bisogna che esse siano freschissime, in modo che possano venir arrotolate senza che perdano la loro forma ovale. Le uova fritte sono molto usate per guarnizione ai piatti di carne, come il pollo alla Marengo, la testina di vitello in salsa aromatica, ecc. Ecco come si deve procedere.

Riscaldare in una piccola padella un bicchiere d'olio: quando è caldo e comincia a fumare, si rompe un uovo in un piatto, lo si sala leggermente e lo si fa scivolare adagio nella padella. Portare immediatamente il bianco dell'uovo, (che si stende e si gonfia) sul tuorlo in modo che lo rivesta conservandogli la sua forma. Lasciar ben dorare e rovesciare poi l'uovo in modo che si cuocia bene anche dall'altra parte, pur lasciando il rosso dell'uovo ben pastoso. Ritirare l'uovo, scolarlo bene e ricominciare l'operazione con un altro. Non si dovrà mai metter in padella più di un uovo, altrimenti essi potrebbero aderire l'uno all'altro.

**425.** — **Uova fritte al bacon** (*Cucina inglese*). Far cuocere in padella delle sottili fettoline di bacon (lardo affumicato) e disporle su di un piatto rotondo. Mettere sul bacon le uova fritte e bagnarle col grasso reso dal bacon. (Meglio ancora se le uova sono servite su crostoni di pane fritti nell'olio o nel burro, ed il bacon poggiato sulle uova, salsa di pomodoro a parte (*N. d. T.*).

**426.** — **Uova fritte al lardo.** Eguale procedimento, sostituire il bacon con del lardo salato.

**427.** — **Uova fritte al prosciutto.** Disporre le uova su fette di prosciutto fritte o cotte ai ferri.

**428.** — **Uova fritte in salsa di pomodoro.** Disporre le uova fritte su di un piatto con tovagliolo, guarnito con prezzemolo fritto. Servire a parte della salsa di pomodoro.

**429.** — **Uova fritte di San Benedetto.** Disporre le uova fritte attorno a del baccalà preparato in « brandade ». (Vedi al capitolo: Pesci).

**430.** — **Uova fritte alla Moreno.** Far cuocere in forno dei grossi pomodori tagliati per metà. Far soffriggere in olio due o tre grosse cipolle tagliate in grosse fette e distaccate ad anelli. Disporre su di un piatto le uova fritte (una per ogni mezzo pomodoro) e guarnire con le cipolle fritte. (Vedi la fig. 112).

## Le uova sode e le uova farcite.

**431.** — Per quanto nulla sia più facile da preparare che un uovo sodo, pur tuttavia per servire delle uova sode impeccabili si deve seguire qualche regola. A seconda della grossezza delle uova, occorreranno 8-10 minuti di cottura; passato tale periodo di tempo, il bianco dell'uovo diventerà verdastro e prenderà un odore sgradevole. Le uova dovranno venir immerse in acqua bollente e non appena cotte, dovranno venir poste in acqua fredda corrente; la brusca transizione dall'acqua bollente all'acqua fredda, farà condensare il vapore prodotto fra l'uovo e il guscio dalla cottura, per cui la sgusciatura dell'uovo risulterà molto facilitata.

Le uova sode sono molto spesso servite ripiene; sarà quindi preferibile che il tuorlo si conservi al centro dell'uovo. A tale scopo si debbono mettere le uova in acqua bollente, la quale solidificando immediatamente il bianco dell'uovo, impedisce al tuorlo di spostarsi verso il guscio. Se queste prescrizioni verranno seguite attentamente, si potranno prepare delle uova sode di gradevole aspetto. (L'inconveniente citato avviene solo quando le uova non sono fresche. «*N. d. T.*».)

**432. — Uova sode alla Béchamelle.** Tagliare delle uova sode a fettoline sottili e farle riscaldare — senza che bollano — in una buona Béchamelle ben burrata e molto saporita.

**433. — Uova sode in trippa.** Procedere come alla ricetta precedente, aggiungendo una notevole quantità di cipolle tagliate a fettoline sottili, cotte in acqua salata ben asciugate e insaporite nel tegame al burro.

**434. — Uova sode all'Aurora.** Preparare delle uova sode alla Béchamelle, metterle in un piatto da gratin. Versare su di esse del rosso d'uovo sodo tritato (1-2 tuorli) e bordare il piatto con una densa salsa al pomodoro.

**435. — Uova sode in salsa Poulette.** Tagliare a fette delle uova sode, unire della salsa Poulette e dei funghi tritati cotti a parte. Aggiungere il succo di mezzo limone e del prezzemolo tritato.

**436. — Tartellette, vol-au-vent e crostate d'uova sode.** Con le uova sode si possono guarnire delle tartellette, dei vol-au-vent e timballi o crostate. Si serviranno come primo piatto durante la quaresima.

**437. — Uova ripiene all'Aurora.** Tagliare a metà delle uove sode (nel senso della loro lunghezza), togliere il rosso delle uova e passarlo al setaccio. Aggiungere un pezzo di burro, del sale, del pepe, un cucchiaio di purea di pomodoro e due cucchiai di Béchamelle. Riempire le uova col composto, servendosi di un cartoccio. Cospargere di burro fuso. Mettere per 5 minuti in forno caldissimo. Disporre le uova su di una salsa Aurora ben burrata.

**438. — Uova farcite alla Chimay.** Operare come è stato detto per le uova farcite all'Aurora, aggiungendo alla purea di rossi d'uovo un po' di funghi tritati finemente e cotti al burro. Aggiungere del prezzemolo tritato. Riempire le uova, disporle su di un piatto da gratin, coprirle con una densa salsa alla Mornay e disporre del formaggio grattato e del pan grattato mischiati, su tutte le uova. Bagnare con burro fuso e far gratinare. Si servono appena sono pronte.

**439. — Uova farcite all'ungherese.** Mischiare una buona dose di cipolla tritata e cotta al burro a fuoco lento, ai rossi d'uovo sodi passati al setaccio. Riempire i bianchi d'uovo (tagliati a metà) con questa pasta che deve essere fortemente condita con paprika. Disporre le uova farcite su di un piatto da forno, bagnarle con burro fuso e metterle per 5 minuti in forno caldissimo. Servirle contornate da fette di pomodoro saltellate al burro con qualche fetta di cipolla e condite con paprika.

**440. — Costolette d'uova.** Sono delle crochette che si preparano a mano, dando loro la forma di costolette. Si friggono al burro e si dispongono sul piatto, in forma di corona, mettendo al centro una verdura qualsiasi: piselli, spinaci, punte d'asparagi, ecc. A ogni costoletta, si aggiunge un pezzetto di pasta cruda, guarnito con piccoli ricci di carta, in modo da simulare l'osso della costoletta.

**441. — Tortelle d'uova.** Preparare un impasto di uova sode tritate, legate con un po' di Béchamelle densa, condire con sale e pepe. Aggiungere un rosso d'uovo crudo per ogni 6 uova sode ed agitare bene a fuoco diretto. Lasciar raffreddare. Farne delle piccole frittelle, da friggersi in grasso bollente. Si servono disposte su di un tovagliolo, senza alcuna salsa.

## Le uova fredde.

Per lo più le uova fredde sono uova affogate, uova barzotte, uova sode od uova in forma. Non dobbiamo quindi più tornare a parlare del modo col quale vengono cotte.

Dobbiamo ricordare che per le uova bisogna badare alla preparazione come per ogni altro piatto freddo. La sistemazione, il gusto della guarnizione, la grazia con la quale il piatto viene preparato, sono gli elementi principali della riuscita. Non si deve tuttavia dimenticare che « aspetto » e « gusto » sono due termini assolutamente inseparabili e che non si deve mai sacrificare la bontà a favore dell'aspetto.

**442. — Uova alla russa.** Rivestire delle « cocottes » con gelatina, decorare il fondo con una fetta di tartufo nero e mettere nella formetta un uovo affogato ben raffreddato e asciutto. Riempire completamente la forma con altra gelatina e lasciar rapprendere sul ghiaccio. Sformare e mettere attorno ad una insalata alla russa, disposta a piramide al centro di un piatto rotondo. Guarnire i vuoti rimasti fra le uova con della gelatina tritata.

**443. — Uova al dragoncello (serpentaria).** Rivestire le « cocottes » con gelatina. Mettere un uovo in ogni cocotte e riempire con altra gelatina, fortemente aromatizzata con dragoncello. Decorare con un motivo di dragoncello e pomodoro. (Vedi la fig. 113).

**444. — Uova fredde al verde.** Dividere in due delle uova sode, nella loro lunghezza. Passare i tuorli al setaccio e unir loro 100 gr. di burro fino, sale, pepe in polvere, ed una purea verde composta di spinaci, cerfoglio, crescione e dragoncello (serpentaria), fatti cuocere per pochi minuti e passati al setaccio. Riempire molto abbondantemente le mezze uova sode con questa purea, bagnarle con maionese verde (alla purea di verdure) e quando sono preparate, disporle su di un piano di gelatina tritata. Si decorano con foglie di dragoncello e cerfoglio gettate per brevi istanti in acqua bollente. Versare sul tutto della gelatina semi-solida.

**445. — Uova alla mimosa.** Riempire delle formette di pasta con una insalata di verdure fresche, legate con maionese. Su ogni formetta si dispone mezzo uovo sodo. Bagnare con maionese e cospargere con rosso d'uovo sodo e prezzemolo tritato.

# I PESCI

## L'acquisto e la pulitura dei pesci.

Anzitutto ci si deve assicurare della freschezza del pesce acquistato. Esso dovrà avere un aspetto lucente, aver le branchie ben rosse, la carne soda al tatto e la pelle viscida.

Prima di svuotare il pesce, bisogna disquamarlo (esistono in commercio dei coltelli appositi, molto pratici). Si tagliano quindi le pinne del pesce e oltre metà della coda, con forbici robuste. Il pesce viene svuotato strappandogli anzitutto le branchie e poi l'intestino che si fa uscire dalla stessa via, tirando col dito. Si apre allora il ventre del pesce con un piccolo taglio e si finisce di svuotarlo. Si lava rapidamente ad acqua fredda corrente. Il pesce è quindi pronto per la cottura.

*Nota.* — Per svuotare i pesci di grossa taglia, si può usare il manico riverso di una schiumarola. (Vedi la fig. 4).

## I pesci di mare.

Cinquant'anni fa, il consumo dei pesci era riservato solamente ai centri di produzione ed alle grandi città: il rimanente della popolazione ignorava la loro esistenza. Questo fatto non era solamente legato alla scarsa attività dei treni — che del resto non erano affatto organizzati per il trasporto rapido dei pesci — ma anche alla insufficienza dei metodi di conservazione del pesce, che sono indispensabili per assicurare la freschezza di questo alimento.

Oggigiorno i vagoni frigoriferi circolano su tutta la rete ferroviaria del nostro paese, permettendo la fornitura del pesce di mare anche ai centri più lontani.

Contemporaneamente è stata fatta una propaganda intensiva atta a far conoscere a tutti l'elevato valore nutritivo dei pesci di mare. Conseguentemente a tale propaganda, l'uso della carne di pesce si è molto diffuso. Questa diffusione permette di allargare di molto le possibilità della cucina regionale ed avrà certamente una favorevole ripercussione di ordine economico.

Il pesce è leggero e di facile digestione. Dato il suo contenuto in fosforo è vantaggioso per i bambini, dei quali fortifica l'ossatura ed è indicato per l'alimentazione dei vecchi a causa della sua digeribilità. Gli adulti avranno tutto da guadagnare se useranno frequentemente del pesce.

Ecco i vari metodi di cottura dei pesci di mare: in bianco (o brodo ristretto), braciati, affogati, fritti, ai ferri, al burro ed in tegame « alla mugnaia ».

## Pesci in bianco (o brodo ristretto).

**446.** — Le proporzioni del brodo ristretto sono le seguenti (si aumenterà o diminuirà a seconda della grandezza del pesce e delle dimensioni del recipiente nel quale il pesce viene fatto cuocere): 6 litri di acqua, 1/4 di litro di aceto, 200 gr. di cipolle affettate, 150 gr. di sale da cucina, 15 gr. di pepe in grani, 3 o 4 cipolline tritate, un mazzolino profumato e 4 chiodi di garofano. Far bollire il tutto per 3/4 d'ora e lasciar raffreddare. Il brodo ristretto è quindi pronto per la cottura di qualunque pesce.

Quando si fanno cuocere i pesci, si deve evitare che il liquido venga a bollire, pur portandolo alla temperatura di ebollizione, altrimenti la carne del pesce finisce per rompersi.

Ritirare il recipiente su di un angolo del fornello, senza che bolla, ma tenendolo a questa temperatura — 90-100 gradi.

Il tempo di cottura varierà a seconda della grandezza del pesce.

I pesci si mettono sempre a freddo, a meno che si presentino in uno stato tale, da necessitare una cottura rapidissima. In questo caso, il brodo ristretto caldissimo, verrà versato sul pesce. Se il pesce deve venir servito freddo, bisognerà lasciarlo raffreddare nel brodo di cottura, per evitare che la carne si dissecchi in seguito alla evaporazione. Se non si vuol tenere il pesce fino a completo raffreddamento nel brodo di cottura, bisognerà coprirlo con un pannolino inumidito col brodo stesso.

*Nota.* — Il brodo ristretto va condito solamente con sale e un limone tagliato a fette se si deve cucinare un rombo od un barbo. Questo procedimento serve a rendere più bianca la carne dei pesci.

## Pesci braciati.

**447.** — Questo metodo di cottura viene utilizzato per pesci interi o da taglio quali: la carpa, il salmone, la trota, il rombo, lo storione ed il luccio, ecc. Il fondo del recipiente di cottura viene guarnito con uno strato di carote, cipolle, erbe aromatiche tritate e rosolate al burro. Si dispone il pesce e si ricopre con fettine di lardo; si bagna con un po' di vino bianco o rosso (in modo che il pesce ne sia ben ricoperto) a seconda del modo nel quale verrà servito; talvolta si unisce anche una parte di brodo (metà brodo e metà vino). Condire con pepe in grani e sale; far levare il bollore e mettere poi in forno in modo che cuocia molto adagio, bagnandolo di tanto in tanto col suo sugo. Il tempo di cottura è determinato dalla grandezza del pesce e dalla sua natura.

I pesci braciati vengono talvolta spinati e conditi con tartufi o filetti di acciuga, lardo, cetrioli, ecc.

Il pesce cotto braciato, viene sempre servito con la sua salsa ben burrata; se invece si serve con altra salsa, il sugo di cottura verrà sempre aggiunto alla salsa in questione.

## Pesci affogati.

**448.** — Con questo termine si definisce il pesce cotto con pochissimo liquido e senza che si abbia una pronunciata ebollizione. Si usa specialmente per le sogliole, le trote, il rombo ed i filetti o le fette di pesce da taglio.

Se si tratta di pesce a carne rossa, è bene lavarlo a lungo in acqua corrente, onde togliere ogni traccia di sangue. Se il pesce fosse di freschezza dubbia, sarà meglio rinunciare a tale trattamento, a meno che non si disponga di acqua tanto fredda da poter rassodare la carne del pesce.

Pesce, o filetti di pesce, vengono disposti in un recipiente burrato, sul quale si sono disseminate delle cipolle tritate, aggiunte di sale e pepe.

## Pesci fritti.

**449.** — I pesci vanno fritti all'olio. Il fattore più importante è in questo caso il calore della frittura che deve essere in relazione con la grandezza dei pesci che vengono fritti. Più il pesce è piccolo, più la frittura deve essere bollente, in modo da dorarlo e rassodarlo immediatamente. Se il pesce è un po' più grande, si aumenta il calore gradatamente, in modo che la frittura sia bollente quando esso è quasi cotto. Se i pesci sono piuttosto grandi (130 a 150 gr. l'uno), si incidono con tagli poco profondi e ravvicinati, onde facilitare la penetrazione della frittura. (Vedi la fig. 1).

È necessario ricordare che i pesci vanno fritti in abbondante olio, in modo che ne siano ben ricoperti. La quantità di pesce messa a friggere nella padella non deve essere eccessiva, in modo da non raffreddare troppo la frittura, altrimenti ne risulterebbe qualcosa di disastroso. Prima di friggere i pesci, bisogna passarli al latte salato e avvolgerli nella farina.

## Pesci ai ferri.

**450.** — I pesci da cuocere ai ferri, vanno infarinati e oliati abbondantemente in modo che la loro pelle non si attacchi alla graticola; questa va bene infuocata prima di disporvi il pesce ed unta di olio prima di poggiarvelo. Cuocere bene da un lato prima di rivoltarlo, in modo che il segno della graticola risulti ben evidente (cosa che dimostra il tipo di cottura al quale è stato sottoposto). Salare ed oliare una o due volte durante la cottura, in modo che la carne non risulti troppo asciutta.

I pesci cotti ai ferri vengono serviti su di un piatto riscaldato, con salsa a parte oppure con burro alla maître d'hôtel.

## Pesci in tegame « alla mugnaia ».

**451.** — Tutti i pesci destinati alla cottura « alla mugnaia » debbono venire immersi in latte e avvoltolati nella farina; se grandi, praticare delle profonde incisioni nelle loro carni. Si dispongono in un recipiente contenente

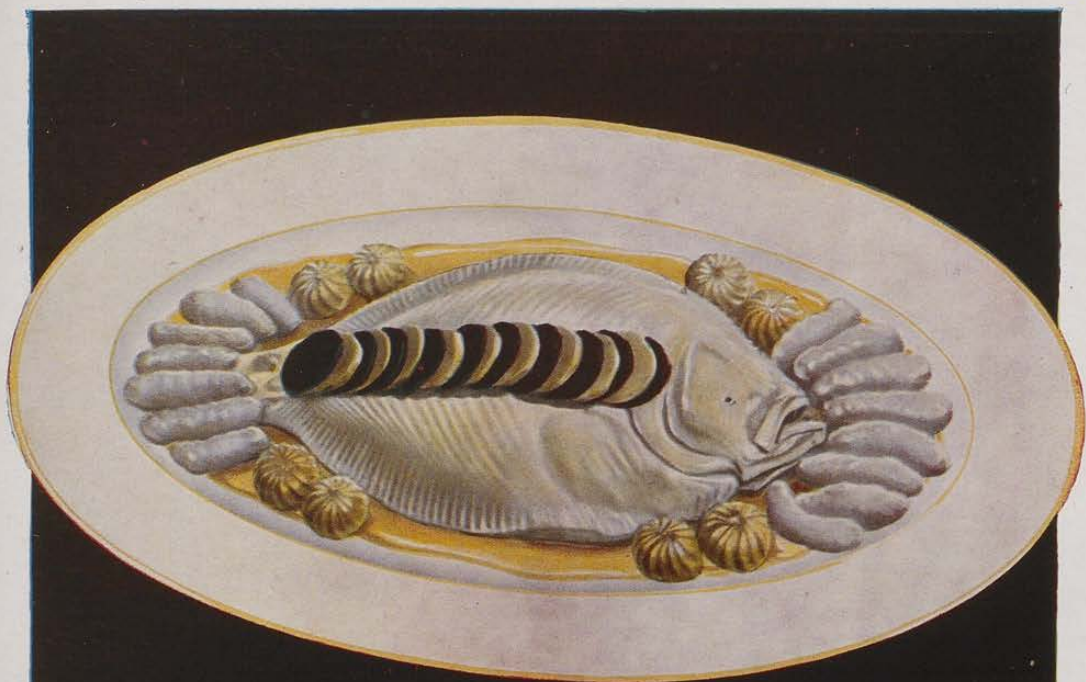



Fig. 114 - Barbo farcito alla Denise (Ricetta 458).

Fig. 115 - Barbo alla Teodora (Ricetta 464).

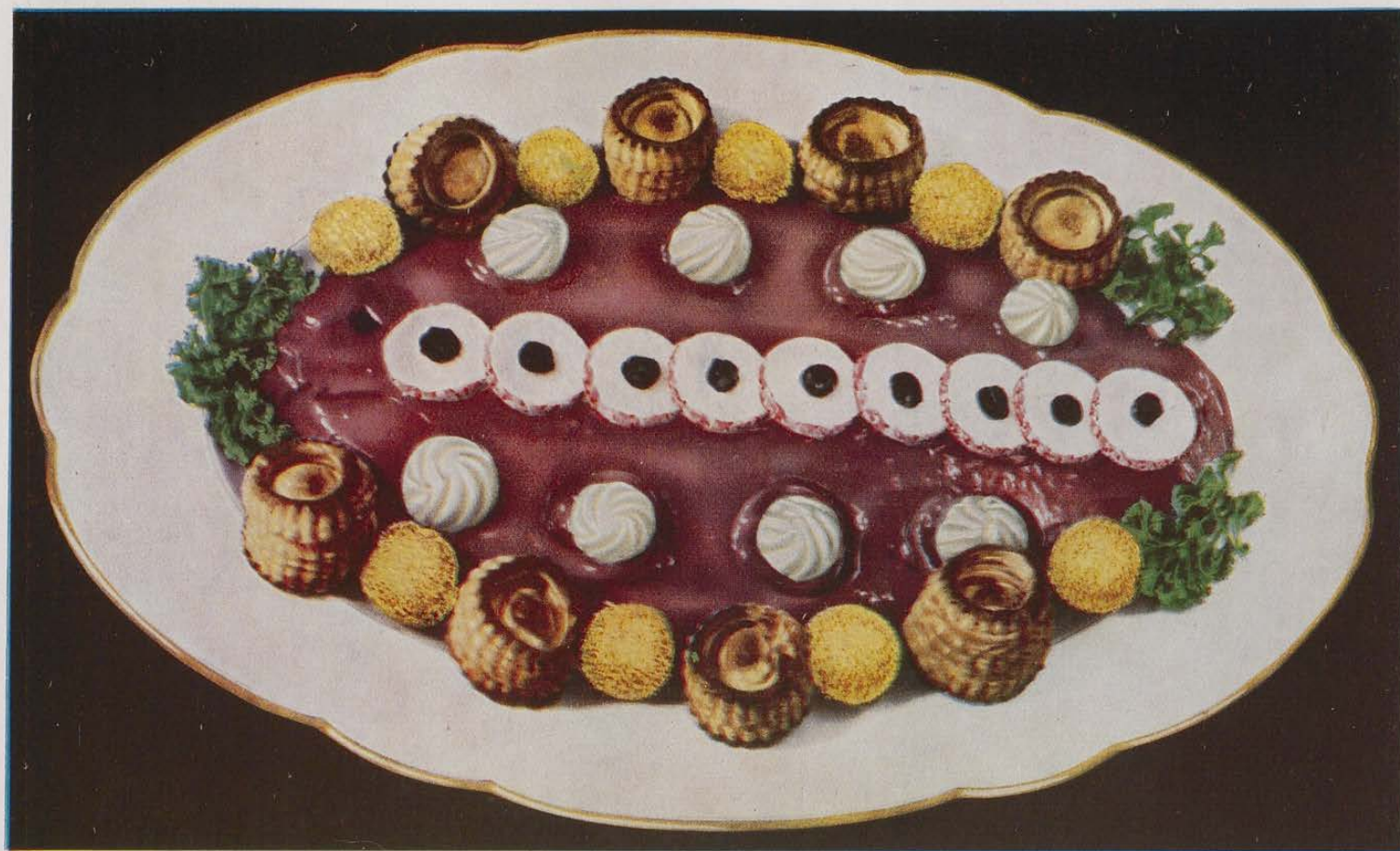



Fig. 116 - Barbo o rombo all'ammiraglio (Ricetta (463).

del burro ben caldo ed una piccola parte di olio. Durante la cottura si salano; si rivoltano quando sono ben dorati da un lato. I pesci preparati in questo modo debbono esser fritti all'ultimo momento, in modo che non si rammolliscano. Disporli sul piatto, spolverati di prezzemolo tritato. Spremere del succo di limone nel liquido di cottura, aggiungere altro burro se occorre, mantecare questa salsa e rovesciarla sul pesce. Guarnire con fettine di limone.

**452. — Cheppia all'inglese.** Incidere la cheppia, infarinarla, oliarla e farla cuocere alla graticola, a fuoco lento. Si serve con burro fuso e patate all'inglese.

**453. — Cheppia all'acetosa.** Stendere la cheppia in una pesciera il cui fondo sarà stato preventivamente tappezzato di rotelle di cipolla, cotte rapidamente al burro. Bagnare con 1/4 di vino bianco ottimo. Salare e aggiungere dell'olio. Lasciar marinare per due ore. Mettere al fuoco fino ad ebollizione, coprire e portare in forno per un'ora appena, badando che la cottura si mantenga molto lenta. Disporre quindi la cheppia su di uno strato di acetosa alla panna, ridotta allo stato sciropposo. Questa salsa servirà a ricoprire la cheppia.

**454. — Cheppia all'acetosa** (2ª *Ricetta*). Fondere un kg. di acetosa pulita ben bene, con un pezzo di burro e tre cipolle affettate sottilmente. Si può completare il condimento con sale, pepe e uno spicchio d'aglio schiacciato o tritato. Aggiungere un pizzico di cerfoglio.

Far rosolare la cheppia al burro e metterla poi nell'acetosa preparata in precedenza; lasciar stufare per un'ora e mezza, ben coperta dal composto di acetosa. Coprire con un buon coperchio. Si dovrebbe servire nello stesso recipiente nel quale è stata preparata.

**455. — Ombrine, muggine, ecc.** I piccoli pesci di questo genere, vengono fritti, cotti ai ferri, stufati « alla mugnaia » o affogati. Se sono grossi, si cuoceranno in bianco o braciati, servendoli con una salsa qualsiasi. Si possono servire anche freddi.

**456. — Ombrina affogata in salsa Chivry.** Cuocere l'ombrina in bianco e servirla con una salsa Chivry e — se si desidera — con patate.

*Nota.* — L'ombrina può venir servita indifferentemente con qualsiasi salsa da pesce.

**457. — Barbo.** Questo pesce eccellente si serve allo stesso modo del rombo. Se il barbo viene cotto intero, non dimenticare di disquamarlo.

I filetti di barbo vengono preparati come i filetti di sogliola (vedi più avanti). La carne del barbo è più morbida di quella del rombo, nonostante quest'ultimo sia generalmente assai più apprezzato. Cotto in bianco, viene servito su di un piatto con tovagliolo e con prezzemolo fresco attorno. Aggiungere qualche fettina di limone. A parte si serve una salsa olandese. Lo stesso trattamento è riservato al rombo.

I barbi vengono serviti anche nei pranzi molto importanti, a causa della finezza della loro carne. Essi assumeranno i nomi più svariati, a seconda del modo come vengono presentati.

**458. — Barbo (o rombo) farcito alla Denise** (*Cucina ricca*). Preparare e pulire un bel barbo (o un rombo) di due chili. Dalla parte nera si pratica una incisione al centro, onde togliere la carcassa nel modo più completo che sia possibile. Preparare un ripieno con 300 gr. di polpa di asello, sale, pepe, spezie e due bianchi d'uovo. Passare al setaccio e montare il ripieno — su ghiaccio — con 300 gr. di panna doppia (aggiungendola al ripieno adagio adagio man mano che si fa montare). Aggiungere del pari una purea preparata con 250 gr. di funghi passati crudi al setaccio, cotta con poco burro e fatta raffreddare. Farcire il pesce con 3/4 di questo composto e farlo cuocere adagio nel vino bianco (una bottiglia). Si aggiungono al liquido di cottura le carcasse dei pesci, un po' di cipolla, del prezzemolo, sale e pepe. Ridurre poi questo brodo di cottura, incorporarlo a 250 gr. di panna doppia, aggiungere qualche cucchiaiata di Béchamelle e della paprika. Guarnire con chenelle preparate con l'avanzo del ripieno, tartufi, ecc. (Vedi la fig. 114).

(Il pesce ripieno con questa farcia delicata non deve mai bollire, ma stufare piano piano, tenendolo mezzo scoperto. «*N. d. T.*»).

**459. — Filetti di barbo (o rombo) alla Duglère.** Si procede nello stesso modo come è detto per i filetti di sogliola dello stesso nome.

**460. — Filetti di barbo (o rombo) alla Chauchat.** Togliere i filetti ad uno di questi pesci, del peso di 800 gr.-1 kg. Preparare il solito brodo ristretto con la carcassa ed i resti della carne. Passare il brodo e versarlo sui filetti di pesce. Coprire con una carta burrata e far cuocere adagio in forno, per 15-20 minuti. Col sugo di cottura ben ridotto, si prepara una vellutata legata con rossi d'uovo e montata al burro. Aggiustare il sapore della salsa. I filetti pronti, si dispongono su di un piatto lungo, abbastanza grande da permettere di contornare i filetti con patate lessate tagliate a fette. Ricoprire il pesce e le patate con del formaggio grattato e poi con la salsa. Cospargere ancora il tutto di formaggio e pan grattato, bagnare abbondantemente di burro e mettere in forno per gratinare. Si serve caldissimo, appena tolto dal forno.

**461. — Suprema di barbo (o rombo) alla Cambacérès** (*Cucina ricca*). Togliere i filetti ad un grosso barbo (o rombo) di 1-2 kg. Per far bene, bisognerà anzitutto tagliare la testa al pesce, poi con un coltello flessibile si distaccheranno i quattro filetti, cominciando dalla metà del pesce e passando la lama lungo tutto il dorso, in modo da distaccare la carne dal centro verso il bordo. Dopo aver distaccati i filetti, si toglie la pelle aderente, facendo scivolare la lama del coltello fra la pelle e la carne, tenendo il lato pelle sulla tavola e risalendo dalla coda verso la testa. Lavare i filetti, la carcassa e la testa (svuotata delle branchie). Preparare un brodetto per pesce con vino bianco o con madera e

lasciar cucinare per 3/4 d'ora. Tagliare a fettine sottilissime (come per una Giuliana), 50 gr. di carote, 30 gr. di cipolla, il bianco di due porri, 30 gr. di funghi ed un tartufo. Mettere questa Giuliana in una pentolina con un poco di burro caldo, aggiungere sale fino, coprire il recipiente col coperchio e lasciar stufare molto adagio in forno, per una decina di minuti. Versare il brodetto (attraverso ad un setaccio finissimo) sulla Giuliana e far scaldare al fuoco per qualche istante. Versare il tutto sopra ai filetti di pesce, preparati sopra un piatto da forno (pirofila). Mettere in forno per una quindicina di minuti, badando che non abbia a bollire. Togliere i filetti e disporli sul piatto di portata. Ridurre a fuoco vivo il sugo di cottura e aggiungervi 250 gr. di panna densa e ½ tazza di vellutata. Assaggiare e aggiustare di sale. Versare il composto sui filetti senza passare al setaccio, in quanto la verdura ed i funghi debbono venir serviti con la salsa. Contornare il piatto con 12 teste di fungo cotte ai ferri e riempite di gamberetti, legati con salsa ai gamberetti.

**462. — Barbo (o rombo) « soufflé » Vittoria** (*Cucina ricca*). Prendere un barbo (od un rombo) di oltre un kg. e procedere come è stato detto per il barbo farcito alla Denise. Riempire il pesce con un ripieno preparato con 200 gr. di salmone (se non si trova del salmone, si può preparare del ripieno con dell'altro pesce: luccio od altro). Farlo cuocere adagio, con una bottiglia di vino bianco, usando un recipiente abbastanza grande da poter comodamente contenere il barbo. Aggiungere il solito condimento. Coprirlo con una carta burrata e mettere in forno caldo. Di tanto in tanto, durante la cottura che come è stato detto deve essere molto lenta, si ribagnerà col suo liquido, sollevando la carta. La cottura va prolungata per 40-50 minuti. Togliere il pesce delicatamente dal recipiente e disporlo su di un grande piatto di portata, ben caldo.

Per non rovinare un pesce disossato, si debbono prendere due coperchi sottili provvisti di manico e passarli uno per lato, sotto il pesce (uno sotto la testa e l'altro sotto la coda). Sollevare i coperchi e disporre sul piatto — che sarà stato messo in prossimità della teglia nella quale il pesce si trova — facendolo scivolare adagio.

Bagnare con salsa cardinale alla quale sarà stato aggiunto il brodo di cottura ben ridotto. Guarnire con piccole scaloppine d'aragosta e fettine di tartufo nero alternate. A parte si serve della salsa cardinale in salsiera. Questo è un piatto molto adatto per i pranzi di cerimonia.

**463. — Barbo o rombo all'ammiraglio.** (*Cucina ricca*). Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sia per cottura che per salsa. Alla salsa cardinale si aggiunge del burro d'aragosta.

Si guarnisce con carne d'aragosta alla Villeroi, con piccole tartellette di pasta sfoglia ripiene di carne di gamberetti, con una ventina di datteri di mare o di ostriche fatte cuocere in vino bianco, sgocciolate, infarinate e panate e con una decina di bei funghi cotti in acqua salata, passati al burro e conditi con succo di limone. Guarnire ai lati con prezzemolo. (Vedi la fig. 116).

**464. — Barbo (o rombo), alla Teodora.** (*Cucina ricca*). Si può procedere come è stato detto per il barbo farcito alla Denise, oppure si possono distaccare i quattro filetti e ricostituire poi il pesce. Se però questo è molto grosso (oltre il chilo e mezzo), sarà meglio servire i filetti separati. Cuocere il pesce con vino bianco (mezza bottiglia), coprendolo con carta burrata. Bagnare e salare di tanto in tanto. Preparare delle patate come per fare delle crochette, unirvi un pugno di carne di code di gamberetti; fare con detto composto delle crochette in forma di pera, panarle e friggerle in olio all'ultimo momento. Preparare col sugo di cottura una salsa al vino bianco, aggiungere a 5 cucchiai di tale salsa della purea di pomodoro (un cucchiaio) ed una traccia di carminio. Disporre il pesce, coprirlo con la salsa e seguire la disposizione indicata alla fig. 115.

**465. — Barbo o rombo alla Tosca** (*Cucina ricca*). Cuocere il pesce e preparare la salsa al vino bianco, come è stato detto alla ricetta precedente. Tener da parte 1/3 della salsa, aggiungervi della purea di pomodoro e condire con paprika. Con il ripieno di pesce, preparare delle chenelle fatte al cucchiaio. Disporre il pesce, coprirlo con la salsa al vino bianco e circondare con le chenelle che verranno immerse nella salsa aggiunta di pomodoro. Guarnire con funghi e con code di gamberetti. (Vedi la fig. 117).

**466. — Merluzzi.** Tutte le specie di pesci appartenenti a questo genere, trovano largo uso. Se sono di piccola taglia si potranno preparare interi, se sono piuttosto grandi, si prepareranno a fette, Possono venire presentati in bianco, in salsa, od anche fritti (distaccandone i filetti).

**467. — Merluzzo all'inglese.** Cuocere in brodo ristretto, disporre su di un tovagliolo con un po' di prezzemolo tritato, qualche chenella e del limone. (Vedi la fig. 118).

**468. — Merluzzo fritto con salsa tartara.** Preparare delle fette di merluzzo di circa 2 cm. di spessore, panarle all'uovo ed al pane e friggerle in olio bollente. Si dispongono le fette su di un tovagliolo, guarnendo con prezzemolo fritto. A parte si serve della salsa tartara.

**469. — Merluzzo alla Mistral.** Tagliare due grosse fette di merluzzo e infarinarle. Dorare leggermente in olio da ambedue le parti. Mettere le due fette di merluzzo dentro un piatto da gratin. Nell'olio precedentemente usato, si fanno soffriggere 250 gr. di pomodori pelati e tritati, 150 gr. di funghi affettati, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e prezzemolo. Quando tutto è ben cotto, si versa un buon bicchiere di vino bianco sul composto. Bagnare bene il pesce con la salsa (che è molto densa), spolverare di pan grattato, versare qualche po' d'olio sul pane e far gratinare in forno per 15-20 minuti. Le ricette sopra indicate per il merluzzo, possono venir utilizzate anche nella preparazione dei pesci d'acqua dolce.

**470. — Filetti di merluzzo alla Bercy.** Staccare i filetti al merluzzo e preparare un buon brodetto per pesce con la carcassa e i resti di carne. Passare al

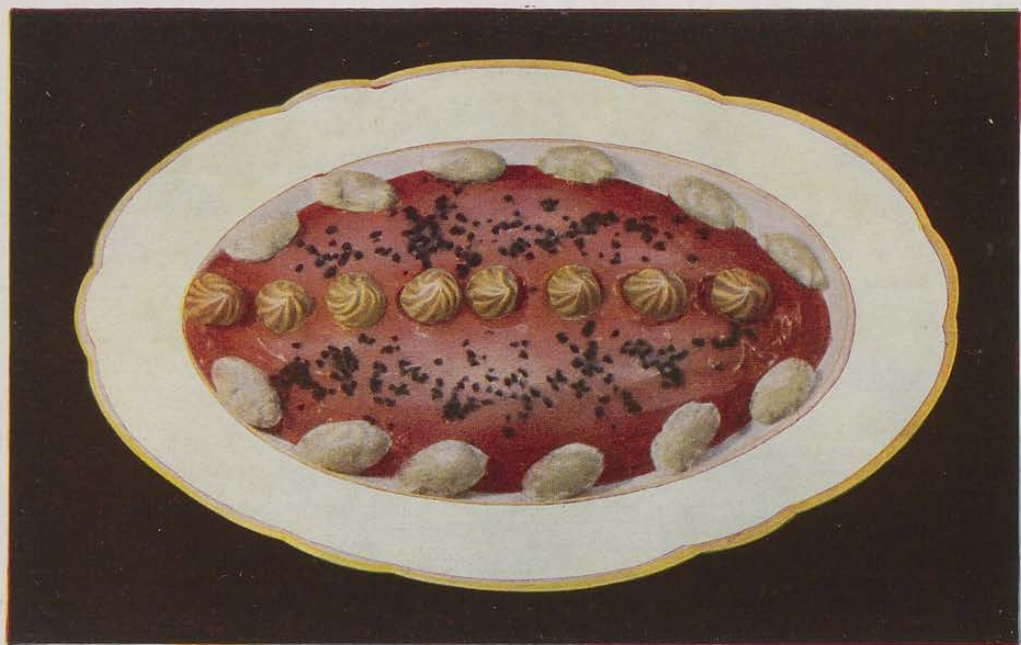



Fig. 117 - Barbo alla Tosca (Ricetta 465).

Fig. 118 - Merluzzo all'inglese (Ricetta 467).

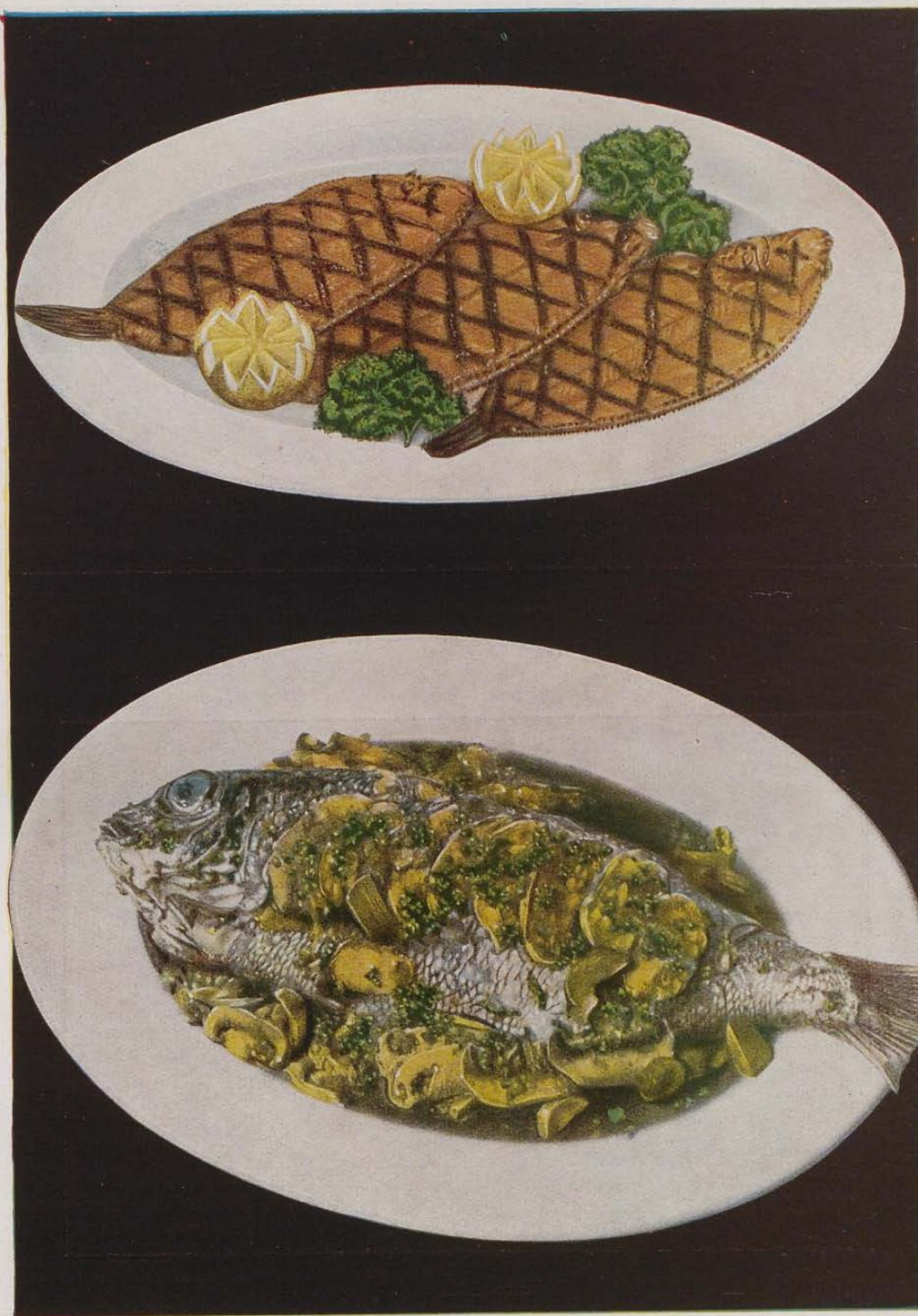



Fig. 119 - Sogliole ai ferri (Ricetta 540).
Fig. 120 - Orata Bercy ai funghi (Ricetta 477).

burro una cucchiaiata di cipolla tritata, bagnare con poco vino bianco e far ridurre di metà. Aggiungere la salsa per pesce, preparata in precedenza, del sale, del pepe, del succo di limone, del prezzemolo tritato ed un bel pezzo di burro, ben maneggiato con un cucchiaio di farina. Far levare una o due volte il bollore e versare la salsa sui filetti che saranno stati adagiati in un piatto da gratin (pirofila). Spolverare con pan grattato e far gratinare a fuoco forte. Prima di servire si cosparge di prezzemolo tritato.

471. — **Filetti di merluzzo alla brettone.** Procedere come è stato detto per i filetti alla Bercy, aggiungendo alla salsa, una Giuliana di verdure cotta al burro in un recipiente ben coperto. Far gratinare.

472. — **Filetti di merluzzo alla fiorentina.** Far cuocere adagissimo i filetti di merluzzo con del vino bianco. Disporli su di uno strato di spinaci in foglie, cotti in acqua salata e passati al burro. Bagnare abbondantemente il tutto con salsa alla Mornay. Cospargere di formaggio grattato e far gratinare.

*Nota.* — Tutti i filetti di pesce possono venir preparati secondo questa ricetta. Il merluzzo può venir preparato anche a fette — « alla mugnaia » —, o in filetti, secondo tutte le ricette indicate per le sogliole.

473. — **Bloaters.** Sono delle aringhe affumicate, che gli inglesi apprezzano molto. Si servono specialmente a colazione. Si cuociono ai ferri e si portano in tavola con burro fuso e patate all'inglese.

474. — **Passerini e lime.** Sono pesci economici dei quali si fa uso giornaliero. Si friggono semplicemente infarinandoli. Talvolta si preparano però come i filetti di sogliola, tuttavia non sarà mai possibile una vera e propria sostituzione, dato che la carne di questi pesci è molle.

Esiste una varietà di lima, che è detta lima-sogliola.

I passerini, si riconoscono per le macchie color arancio, disseminate sulla loro pelle nere. La loro carne è molle e priva di consistenza. Per lo più, si servono fritti. Si possono preparare anche al gratin, bagnandoli con una buona salsa bruna ai funghi.

475. — **Congri.** I congri, o anguille di mare, vengono preparati di solito in brodo ristretto e serviti con salsa ai capperi. Si possono anche arrostire a grossi pezzi, dopo averli lardellati. Si possono preparare anche secondo le ricette indicate per il merluzzo fresco, ma trattandosi di un pesce pieno di spine, è molto difficile riuscire a separarne i filetti.

476. — **Orate o reine di mare.** Le orate si preparano in brodo ristretto o ai ferri. In questo caso si dovrà inciderle fortemente e bagnarle d'olio a varie riprese durante la cottura. Servire con salsa alla maître d'hôtel.

477. — **Orate Bercy ai funghi.** Si preparano come i filetti di merluzzo. Servire con funghi affettati e cotti al burro, cosparsi di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 120).

**478. — Orata arrosto.** Quando l'orata è piuttosto grossa, è ottima cotta arrosto. Si arrostisce, bagnandola spesso con burro fuso. Quando sarà cotta, metterla su di un piatto, aggiungere un pezzetto di burro e mezza tazza di panna al fondo di cottura e mantecare. Pepare leggermente e servire.

Le orate possono venir servite anche secondo le ricette indicate precedentemente per il merluzzo, sia lasciandole intere che separandone i filetti (a seconda delle dimensioni del pesce).

**479. — Eperlani fritti.** Passare gli eperlani al latte, infarinarli ed immergerli — pochi alla volta — nella frittura bollente. Vanno cotti all'ultimo momento, in modo che siano ben croccanti. Si servono con prezzemolo fritto e limone. Talvolta si servono panati.

**480. — Pescheria.** Sotto questo nome si comprendono i piccolissimi pesci di mare che vengono serviti fritti, ben croccanti, dopo averli infarinati.

**481. — Haddock.** Sono dei merluzzetti tagliati per metà e affumicati. Sono ottimi, a patto che non dispiaccia il sapore di affumicato.

Non si può presentarli arrostiti, perchè diventano troppo secchi, nè sono adatti ad essere preparati in bianco. Ecco il metodo che noi consigliamo: mettere i pesci a bagno in acqua fredda. Quando sono ben ammorbiditi, introdurli nel forno ben caldo per 8-10 minuti. In questo modo essi si presentano preparati in una maniera che sta fra la cottura ai ferri e la cottura in bianco. Si servono con burro fuso e patate all'inglese.

**482. — Le aringhe.** Sono ottime sia fresche, che salate od affumicate. All'epoca che sono piene del cosidetto « latte », sono ottime ed assai nutrienti. I popoli nordici ne fanno un consumo immenso.

**483. — Aringhe ai ferri con salsa alla senape.** Svuotare e asciugare le aringhe, infarinarle, oliarle, farle cuocere ai ferri, oppure « alla mugnaia ». Contemporaneamente si serve della salsa alla senape.

**484. — I naselli.** Anche questo è un pesce abbastanza comune; la sua carne è però assai più delicata di quella delle aringhe. Vengono usati largamente tanto per i ripieni di pesce, che per altri lavori di guarnizione.

**485. — Naselli fritti.** Passare i pesci al latte, infarinarli e friggerli in olio bollente, in modo che si mantengano ben rigidi. Si dispongono sul piatto, ornato con prezzemolo fritto e quarti di limone. Salsa maionese alla senape.

**486. — Naselli alla Bercy.** Si procede come per i filetti di merluzzo fresco dello stesso nome. Se non si ha a propria disposizione del brodetto per pesce, si usa del brodo od anche un po' di acqua.

**487. — Naselli panati ad anello.** Panare i naselli e formare degli anelli, introducendone la coda nella bocca. (Vedi le figg. 2 e 3).

**488. — Naselli alla Colbert.** Tagliare in lungo la pelle del dorso, in modo da togliere agli aselli tutte le spine. Salarli, passarli al latte, infarinarli e panarli. Friggerli in olio bollente e servirli con salsa alla Colbert.

**489. — Naselli all'inglese.** Procedere come per i naselli alla Colbert, ma cuocerli in padella al burro. Si servono con burro fuso od alla maître d'hôtel. Accompagnare con patate all'inglese.

**490. — Naselli al vino bianco.** Far cuocere molto adagio i pesci in vino bianco con una cipollina tagliata a rotelle. Bagnare con salsa al vino bianco ben burrata. Nella salsa si può far cuocere qualche fungo.

**491. — Naselli di Dieppe.** Procedere come per i naselli al vino bianco, aggiungendo dei datteri di mare. Bagnare con salsa al vino bianco e spolverare con prezzemolo tritato.

**492. — Naselli alle erbe aromatiche.** Si procede come è detto per i filetti di sgombro, dello stesso nome.

**493. — Naselli al piatto.** Disporre al fondo di un piatto resistente al calore un pizzico di cipolla tritata, disporre sulle cipolle i naselli incisi e salati, bagnare abbondantemente con vino bianco e aggiungere delle erbe aromatiche tritate. Spolverare di pan grattato, bagnare abbondantemente con burro fuso e mettere in forno caldissimo.

**494. — Naselli al gratin.** Preparare la salsa nel modo seguente: tritare e cuocere in burro 125 gr. di funghi crudi; quando sono un po' rosolati, aggiungere un cucchiaino di cipolla tritata e dopo due minuti, versare nella teglia mezzo bicchiere di vino bianco: lasciar ridurre di metà, aggiungere due decilitri di salsa semi-gelatinosa ed un cucchiaio di purea di pomodoro. Completare con poco prezzemolo tritato, dopo aver aggiustato di sapore.

Versare questa salsa sui pesci, disposti su di un piatto da gratin. Spolverare con pan grattato, bagnare con burro fuso e mettere in forno piuttosto caldo, in modo che la cottura sia altrettanto perfetta quanto il gratinaggio. Prima di servire si versa sul tutto del succo di limone e del prezzemolo tritato.

*Nota.* — I pesci così trattati debbono venir preparati con abbondante salsa, dato che essi ne assorbono gran parte durante la cottura. Badare specialmente che la salsa non sia troppo densa.

**495. — Filetti di nasello alla Orly.** Togliere i filetti ai naselli, distaccarne la pelle mediante un coltello a lama piatta. Dividere i filetti nella loro lunghezza e farli macerare con un po' di prezzemolo tritato, del succo di limone, sale e pepe. Immergere i filetti in pastella da frittura, friggerli ben secchi e servirli in tavola con salsa al pomodoro in salsiera.

**496. — Chenelle di nasello in salsa.** Queste chenelle si preparano con ripieno al pancotto oppure con ripieno « mousseline » (vedi al capitolo: *I Ripieni*).

Si preparano con un cucchiaio o con formette a barchetta e si cuociono in acqua come è stato detto nello stesso capitolo. Si servono con salsa al vino bianco oppure salsa Nantua, ai gamberetti, al vino bianco, Soubise, Mornay, ecc. Queste chenelle possono venir sistemate anche in un vol-au-vent, in una crostata, oppure possono venir servite come guarnizione dei pesci di grossa taglia.

497. — **Gli sgombri.** Sono pesci pregiatissimi ma non sono adatti per le persone di stomaco delicato, dato che la loro carne è molto grassa e di digestione piuttosto laboriosa. I migliori sono quelli piccoli, che abbondano sul mercato in primavera (purchè di una freschezza ineccepibile, altrimenti il loro gusto è disgustoso e la carne è stoppacciosa «*N. d. T.*»).

498. — **Piccoli sgombri ai ferri, con burro alla maître d'hôtel.** Infarinarli, oliarli e cuocerli ai ferri. Disporli su di un piatto caldo e bagnarli con burro alla maître d'hôtel fuso. Guarnire con prezzemolo tritato.

*Nota.* — Se gli sgombri sono grossi, si tagliano in due dalla parte del dorso, lasciando unite le due metà per la pelle del ventre che non va aperta.

499. — **Grossi sgombri in bianco.** Si taglia lo sgombro a pezzi che si fanno cuocere in poca acqua, aggiunta di aceto e di prezzemolo. Preparare poi una salsa bianca alla quale si aggiungerà un poco del brodo di cottura del pesce e un grosso pizzico di prezzemolo tritato.

500. — **Sgombri in salsa all'aceto.** Far cuocere gli sgombri o i pezzi di grosso sgombro in acqua aggiunta di aceto. Colar bene, pelarli e condirli con salsa all'aceto. Spolverare con un trito di erbe aromatiche.

501. — **Filetti di sgombro alla Mirella.** Friggere i filetti in olio bollente e disporli poi su di un piatto. Cuocere nello stesso olio bollente dei funghi, una cipolla e uno spicchio d'aglio. Rosolare ben bene tutto e disporre sui filetti. Bagnare con poco aceto caldissimo. Si contornano di pezzi di pomodoro saltati all'olio. Cospargere di prezzemolo tritato.

502. — **Filetti di sgombro alla veneta.** Far cuocere molto adagio i filetti in poco vino bianco. Bagnarli con salsa veneta addizionata di vino bianco ridotto. Spolverare con erbe aromatiche tritate. Si servono circondati da patate all'inglese.

503. — **Sgombri o filetti di sgombri « alla mugnaia ».** Procedere come venne detto in generale per i pesci « alla mugnaia ». Se si cuociono interi, bisognerà inciderli accuratamente.

504. — **Come si tolgono i filetti di sgombro.** Per separare i filetti di sgombro, di naselli, di orate, ecc. si taglia la testa al pesce in preparazione, disponendolo in modo che stia ben piatto sulla tavola. Mentre si introduce una lama

Fig. 121 - Turbante di filetti di sogliola alla carmelitana (Ricetta 571).

Fig. 122 - Filetti di sogliola ai funghi (Ricetta 551).

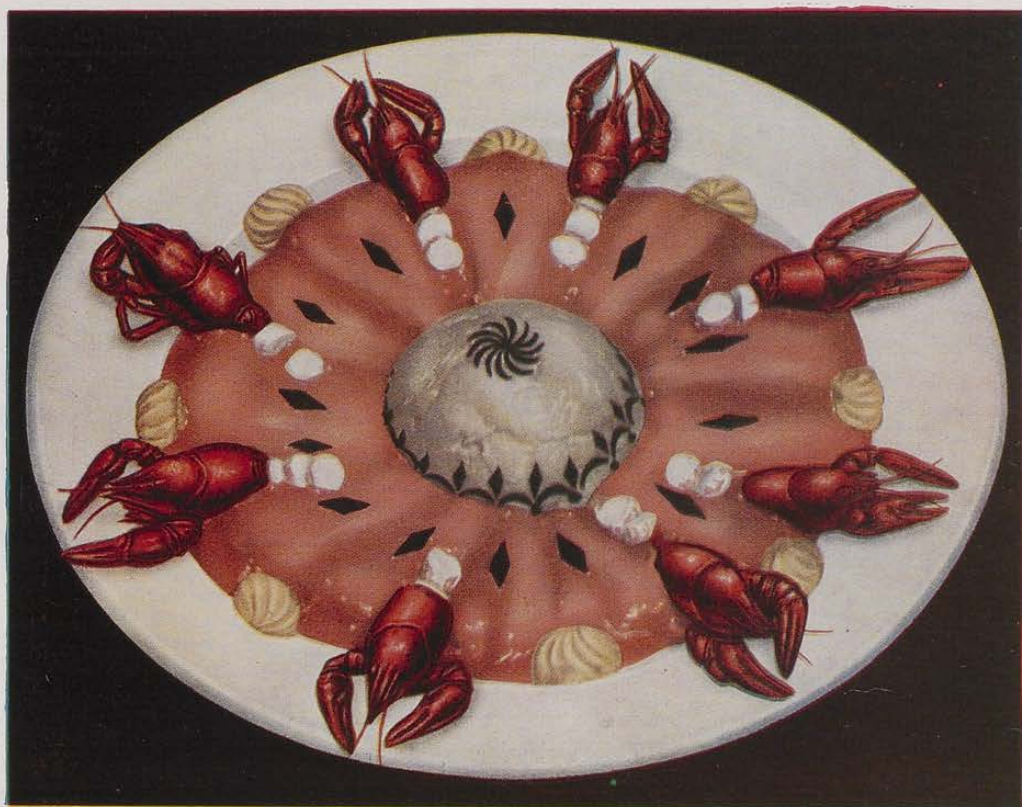



Fig. 123 - Filetti di sogliola all'Aurora (Ricetta (561).

Fig. 124 - Filetti di sogliola alla Paillard (Ricetta (569).

di coltello sotto la carne, procedendo dalla coda alla testa, si tiene ben fermo il pesce con la mano sinistra.

Le sogliole, i barbi, i rombi, che hanno una differente struttura richiedono naturalmente una preparazione differente (vedi la figura 6 e il paragrafo « Sogliole »).

## Il baccalà.

**505.** — Il baccalà — o merluzzo secco — è il pesce che viene consumato in maggiore quantità (il baccalà, come lo stoccafisso, dev'essere tenuto in acqua spesso rinnovata per 24 ore prima di poterlo preparare). È un alimento di prim'ordine, ricostituente, nutritivo e sano. Ha un valore in calorie che è superiore a quello della carne di bue. Può venir servito in modi svariatissimi.

**506. — Baccalà alla marinaia.** Cuocere in moltissima acqua 500 gr. di merluzzo secco (badando che non bolla) per 15-20 minuti, dopo averlo tenuto a bagno per molte ore. Durante questo tempo si faranno cuocere in un litro di vino bianco dei datteri di mare. Col liquido di cottura ed un poco di latte, preparare una salsa leggera, ben burrata e non salata. Disporre il baccalà (tagliato a pezzi e privato delle spine) su di un piatto, circondarlo coi datteri di mare sgusciati e versare sul tutto la salsa. Spolverare di prezzemolo tritato.

**507. — Baccalà in forma alla Parmentier.** Disporre a corona su di un piatto da forno, delle patate Duchessa. Al centro si aggiusta il baccalà lessato e spinato. Si bagna con salsa Mornay e si lascia gratinare in forno ben caldo.

**508. — Baccalà della massaia.** È questa un'ottima maniera di preparare il baccalà. Tagliare a pezzi riquadri il merluzzo secco. Farli cuocere in acqua per un quarto d'ora, badando che non si abbia ebollizione. Lessare delle patate durante la cottura del merluzzo. Far rinvenire in burro, senza che si colori, una grossa cipolla tagliata a fettine sottilissime; spolverare di farina e bagnare con latte. Questa salsa deve cuocere per un quarto d'ora. Tagliare le patate a rotelle; disporle sopra un piatto da forno; sistemare sulle patate i pezzi di baccalà ben spelati e spinati; bagnare il tutto con la salsa e far dorare in forno per una decina di minuti.

**509. — Baccalà saltato.** Tagliare a pezzi non eccessivamente grossi 500 gr. di merluzzo secco. Infarinare i pezzi e farli cuocere leggermente in burro.

Tritare tre cipolle, farle dorare al burro, aggiungere qualche rotella di patata bollita e il baccalà. Far saltellare per qualche minuto e bagnare poi con pochissimo aceto. Versare su di un piatto caldo e disseminare di prezzemolo tritato. Il baccalà può venir cotto direttamente al burro, ma bisogna allora che sia perfettamente dissalato.

**510. — Baccalà alla benedettina.** Far cuocere in poca acqua 500 gr. di baccalà. Sfogliarlo poi accuratamente e pestarlo in mortaio con 200 gr. di pa-

tate lessate e ben asciutte. Lavorare il composto col cucchiaio di legno e aggiungere man mano 1 decilitro d'olio e 2 decilitri di panna montata ben soda.

Questo composto serve di solito come guarnizione per crostate, ecc. Se lo si serve tal quale, si versa in un piatto da forno ben imburrato, si regola bene in modo che sia ben liscio, si bagna abbondantemente di burro fuso e si fa gratinare in forno caldo.

**511. — Baccalà di Biscaglia.** Infarinare dei pezzi di baccalà ben dissalato e farli soffriggere in olio bollente. Ritirare il merluzzo e gettare nell'olio dei pomodori pelati e tagliati in quattro. Aggiungere: pepe, nonchè uno spicchio o due di aglio schiacciati. Quando i pomodori sono cotti e formano come una specie di densa salsa, si versano sul baccalà. Spolverare con prezzemolo tritato.

**512. — Baccalà al burro bruciato.** Procedere come è detto per la razza al burro bruciato.

**513. — Baccalà alla fittavola.** Far cuocere il merluzzo al forno. Del pari si cuociono delle patate che vanno ben pelate. Aggiungere del burro fresco, prezzemolo, aglio tritato. Baccalà e patate vanno preparate in quantità approssimativamente eguale. Disporre su di un piatto da gratin e spolverare con formaggio grattato e pan grattato. Far gratinare.

**514. — Baccalà con spinaci.** Far insaporire nel burro degli spinaci lessati e tritati, aggiunti di uno spicchio d'aglio. Legare con salsa Béchamelle. Aggiustare di sale e aggiungere il baccalà lessato e sfogliato. Mescolare bene il tutto e versare in un piatto da gratin. Spolverare con pan grattato, bagnare d'olio e far gratinare in forno caldissimo.

**515. — Brandade di baccalà.** (*Cucina francese*).

*Primo sistema.* - 500 gr. di merluzzo secco ben bianco vengono fatti cuocere pochissimo. Metterlo in un recipiente contenente un decilitro di olio bollente ed uno spicchio d'aglio. Lavorare con la spatola per ben schiacciarlo e incorporarvi altri due decilitri di olio bollente, due cucchiai alla volta. Dopo aver aggiunti sei cucchiai di olio, si aggiungono tre cucchiai di latte bollente, in modo da ottenere una pasta della consistenza della purea di patate. In tutto si adopereranno tre decilitri di olio e un decilitro e mezzo o due di latte. Aggiustare di sale e aggiungere una traccia di pepe. Disporre la brandade a piramide e guarnirla con crostini di pane fritti in olio. Il latte può venir sostituito dalla panna dolce.

*Secondo sistema.* - Far cuocere molto adagio e in poca acqua 500 gr. di baccalà ben bagnato e dissalato. Dopo 15-20 minuti di cottura, si spela bene, si tolgono le spine più grosse e si taglia a pezzetti. Metterlo in un recipiente con 125 gr. di burro ed un cucchiaio di succo di limone. Far scaldare lavorando ben bene fino a quando il burro sarà stato completamente assorbito. In un mortaio si schiacciano 150 gr. di patate lessate. Incorporare lentamente e aggiun-

gere, sempre agitando energicamente, 125 gr. di olio e una Béchamelle molto ridotta. Mescolare bene, mettere in una casseruola e scaldare a fuoco molto basso. Scaldare la brandade e aggiungere a poco a poco, due decilitri di doppia panna. Aggiustare di sale.

**516. — Timballo di baccalà.** Far lessare il baccalà. Preparare una Béchamelle non troppo densa, 3 uova sode e 200 gr. di riso alla creola. Disporre nella forma imburrata uno strato di riso, uno strato di baccalà sfogliato, qualche rotella di uovo sodo e un poco di Béchamelle. Continuare la stratificazione fino alla fine e cuocere in forno caldo. Si porta in tavola caldissimo.

*Nota.* — Questa ricetta si adatta ad ogni sorta di pesce o di avanzi di pesce: salmone, nasello, ecc.

**517. — Bigné di baccalà o « Fish-ball ».** (*Cucina inglese*). Tritare o pestare finemente un avanzo di baccalà e unirvi una eguale quantità di patate duchessa, un po' di cipolla tritata e cotta al burro, due cucchiai di Béchamelle, un uovo intero (per 500 gr. di composto). Formare delle crochette, infarinarle bene e friggere in olio bollente. Si servono con burro fuso o salsa alla panna. (Vedi la figura 109).

## Le triglie.

Pesce ottimo, che viene preparato sempre in modo molto semplice.

**518. — Triglie ai ferri.** Si preparano come è stato detto per gli sgombri ai ferri.

**519. — Triglie al gratin.** Si procede come è stato detto per i naselli al gratin.

**520. — Triglie « alla mugnaia ».** Si procede come è stato detto nel paragrafo sui pesci « alla mugnaia ».

**521. — Triglie alla Monte Carlo.** Far cuocere le triglie ai ferri, disporle su fette di pane tagliate a forma di pesce e fritte al burro, raffreddate e tartinate con burro alle acciughe. Circondare con una corona di patate fritte e bagnate con burro alla maître d'hôtel fuso.

**522. — Triglie alla nizzarda.** Infarinare le triglie e passarle in una padella di olio bollente. Disporle poi su di un piatto di forma allungata e coprirle con una salsa preparata con pomodori pelati, tagliati in quattro e cotti in olio bollente con uno spicchio d'aglio. Si aggiunge qualche filetto d'acciuga e una dozzina di olive private del nocciolo. Cospargere di prezzemolo tritato e guarnire con qualche fettina di limone.

**523. — Triglie all'egiziana.** Disporre le triglie in piccole formette di carta a cassetta, che si preparano al momento a seconda della grandezza delle triglie.

Far saltare in olio caldo 500 gr. di pomodori pelati e tagliati in quattro: condire di sale, pepe, prezzemolo tritato ed uno spicchio d'aglio schiacciato. Far saltare — sempre in olio — 6 od 8 trigliette pulite ed infarinate. Mettere metà del pomodoro sul fondo delle formette — si può anche fare a meno delle formette e servirsi di un comune piatto di portata —, disporre poi le triglie e ricoprirle con il resto dei pomodori. Disseminare sulle formette o sul piatto del pan grattato. Si cuoce in forno molto caldo.

**524. — Triglie alla livornese** (1). È questo il più caratteristico e generalizzato modo di preparare le triglie in Italia; patria di origine di questa portata è Livorno. Pulire, lavare delle belle e sopratutto fresche triglie. Soffriggere (per 1 kg. di triglie) 100 gr. di cipolla e due spicchi d'aglio finemente triturati in mezzo bicchiere di olio, aggiungere 300 gr. di pomodori pelati e privati dei semi e tagliuzzati, quattro filetti di acciughe, sale e pepe; far cuocere bene il pomodoro, dopo di che bagnare con un bicchiere di vino bianco secco. Quando il vino è ridotto ad 1/3 mettere le triglie in questa salsa e farle cuocere delicatamente per 8-10 minuti in forno, se possibile. Metterle con bel garbo su un piatto da portata, versarvi sopra la salsa e polverizzare di prezzemolo tritato.

*N. B.* — La salsa deve essere piuttosto leggera.

**525. — Muggine.** Pesce di qualità mediocre, nonostante il suo costo piuttosto elevato. Viene servito spesso in sostituzione dell'ombrina, della quale però è ben lungi di possedere le qualità. Sono discreti quando sono piccoli. Si preparano fritti, ai ferri, « alla mugnaia » o in brodo ristretto. Si possono servire anche freddi, con salsa all'aceto.

**526. — Pesce San Pietro.** Pesce poco noto, molto brutto; tanto brutto che la leggenda dice che San Pietro, avendolo pescato, lo ributtò in mare: il segno delle dita del santo rimase sulla pelle del pesce e venne trasmesso ai discendenti, sotto forma di macchie nere risaltanti sulla pelle grigia.

È uno degli elementi indispensabili della Bouillabaisse marsigliese. La sua carne può servire ottimamente per la preparazione dei ripieni di pesce. I filetti di pesce San Pietro vengono preparati secondo tutti i metodi possibili.

**527. — Filetti di S. Pietro in salsa acciughe.** (1). In Italia e specie a Roma, i filetti di S. Pietro sono molto apprezzati, specie nella seguente maniera: Si schiacciano leggermente, si condiscono con sale e pepe, si panano e si cuociono al burro come la scaloppe di vitello. Si servono inondati da questa salsa: 50 gr. di burro e 6 filetti di acciughe, si unisce con mezzo cucchiaio d'acqua; si pone tutto in una casseruolina e si fa scaldare in bagnomaria per far sciogliere le acciughe, rimestando spesso questa salsa risulta mantecata e gustosissima; al momento di mandare a tavola, si getta sui filetti.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

## Le sogliole.

528. — Le sogliole o sfoglie sono certamente fra i pesci più apprezzati da tutti i buongustai. Anche la cuoca le apprezza moltissimo, dato che le risorse che se ne possono trarre sono infinite.

Anzitutto spiegheremo come si possono distaccare i filetti di sogliola (vedi le figg. 5 a 7). Tagliare anzitutto le teste, un po' in isbieco in modo da far sì che la parte opposta al ventre sia alquanto più lunga; infatti da questa parte i filetti raggiungono quasi l'estremità della testa. Fare poi una piccola incisione dal lato della pelle nera nella coda; grattare leggermente col coltello in modo da riversare un poco tale pelle nera — onde permettere di afferrarla con la mano — e tirare bruscamente in modo che la pelle si distacchi dalla coda alla testa. Per evitare che la pelle scivoli dalla mano, si ricorre ad uno strofinaccio. L'operazione va fatta con un colpo secco. Si tagliano poi le pinne, si svuota il pesce e lo si lava bene. I due lati della sogliola si spelano nello stesso modo. Introdurre poi un coltello piatto, fra la carne e la carcassa, e dalla testa alla coda seguendo la spina dorsale in modo da distaccare i filetti senza toccare la spinatura e senza lasciarvi della carne. A questo scopo occorre un coltello tagliente, a lama alquanto flessibile. Badare di distaccare completamente i filetti da una punta all'altra.

Ogni sogliola dà quattro filetti. Per lo più si calcolano due filetti a persona, basandosi su sfoglie da 300 gr. l'una.

*Nota.* — Le carcasse e gli scarti verranno impiegati per preparare un brodetto per salsa che verrà utilizzato sia per la cottura dei filetti, sia per la salsa con la quale verranno serviti.

Se la sogliola è destinata a venir preparata intera, si toglie la sola pelle nera e si disquama quella bianca. Tagliar bene le pinne. La testa va sempre tagliata, perchè altrimenti darebbe un sapore amaro al pesce.

529. — **Sogliole fritte al limone.** Dopo aver ben lavate e asciugate le sogliole, si immergono in un piatto contenente del latte freddo salato leggermente e si infarinano poi abbondantemente dai due lati. Si produce così una crosta sottile, che assumerà una bella tinta dorata durante la cottura.

Immergere le sogliole pronte in olio bollente e toglierle dalla padella solamente quando sono ben dorate e croccanti. Stenderle su carta assorbente e spolverarle di sale fino. Nell'olio bollente, si getterà una manciata di prezzemolo mondato, lavato ed asciugato. Toglierlo immediatamente dopo un secondo di immersione nell'olio con una schiumarola e tornarlo a gettare nell'olio bollente dopo un minuto. Queste due immersioni permettono di ottenere un prezzemolo fritto, molto verde e croccante. Se lo si lascia troppo tempo nell'olio, diventa nero. Disporre le sogliole su di un piatto lungo, ricoperto da un tovagliolo; cospargerle di prezzemolo fritto. Servire subito con quarti di limone.

**530. — Sogliole « alla mugnaia ».** Si procede come è stato detto per tutti i pesci « alla mugnaia ».

**531. — Sogliole al gratin.** Procedere come è stato detto per i naselli dello stesso nome.

**532. — Sogliole al vino bianco.** Si procede come è stato detto per i naselli dello stesso nome.

**533. — Sogliole al piatto.** Procedere come è stato detto per i naselli dello stesso nome.

**534. Sogliole alla Colbert.** Staccare alle sogliole la pelle nera e disquamare la parte bianca. Dal lato pelato, sollevare leggermente i filetti senza distaccarli del tutto; rompere la carcassa in due punti in modo da poterla togliere dopo la cottura, poi passare le sogliole al latte, alla farina, all'uovo ed al pane. Farle friggere, e quando sono ben cotte, togliere la carcassa con molta cura, in modo da non rompere il pesce. Sostituire la carcassa con del burro alla Colbert.

**535. — Sogliola di Dieppe.** Far cuocere dei datteri o altri frutti di mare con del vino bianco, pepe e cipolline affettate. Far cuocere la sfoglia con il sugo di cottura dei datteri. Preparare una salsa ben burrata col sugo rimasto. Sgusciare i frutti di mare, disporli attorno alla sogliola e bagnare tutto con la salsa. Cospargere di prezzemolo tritato.

**536. — Sogliole alla Fécampoise.** Si procede come è stato detto per la sogliola di Dieppe, aggiungendo ai datteri dei gamberetti scorticati.

**537. — Sogliole alla fiorentina.** Procedere come è stato detto per i filetti di merluzzo alla fiorentina.

**538. — Sogliole alla Dugléré.** Disporre sul fondo di un piatto da gratin dello scalogno triturato, uno o due pomodori pelati e tagliati a fette, un po' di prezzemolo tritato e mettere su tale strato di verdure le sogliole pulite e lavate. Salare, bagnare con un bicchiere di vino bianco e far cuocere molto adagio in forno. Cotte le sogliole, toglierle dal piatto e lasciar ridurre il composto restante a metà del suo volume; si legherà poi la salsa con un cucchiaio di purea di pomodoro ed un bel pezzo di burro, maneggiato con un pizzico di farina. Versare questa salsa sulle sogliole, disseminare del pan grattato sul tutto e gratinare per 5 minuti in forno caldissimo.

Molti pesci si adattano a questo metodo di preparazione, però se si tratta di pesci grossi, sarà bene tagliarli a pezzi.

**539. — Sogliole alla Mornay.** Far cuocere le sogliole in vino bianco, molto adagio. Toglierle dal recipiente e lasciar ridurre il vino. Aggiungerlo poi ad una salsa Mornay e versare tutto sulle sogliole cotte. Cospargere di formaggio grattato ed introdurre per poco in forno caldissimo.

**540. — Sogliole ai ferri.** Incidere leggermente le sogliole da ambedue i lati, in modo da formare delle specie di riquadri. Infarinarle, oliarle e farle cuocere ai ferri bagnandole ogni tanto d'olio. Disporle su di un piatto caldo; guarnirle con prezzemolo e qualche mezzo limone, secondo la disposizione data alla fig. 119. Servire con burro fuso o alla maître d'hôtel, in salsiera. (Meglio ancora, dopo unte di olio, polverizzarle di pane grattugiato; in questo caso non infarinarle. « *N. d. T.* »).

**541. — Sogliole alla maconnese.** Far cuocere molto adagio le sogliole in vino rosso e quando sono cotte, toglierle dal recipiente e far ridurre alla metà il vino di cottura. Aggiungere del burro lavorato con poca farina, qualche cucchiaio di salsa spagnola e qualche goccia di caramello. Le sogliole messe su un piatto lungo, circondate da cipolline glassate da un lato e da funghi cotti al burro dall'altro. Si cosparge tutto con la salsa preparata.

**542. — Sogliole alla normanna.** Si guarniscono con datteri di mare, gamberetti, funghi e tartufi. Far cuocere molto adagio la sogliola in vino bianco, con un po' di cipolla tagliuzzata. Con il liquido di cottura dei datteri e dei funghi, preparare un'ottima salsa normanna che verrà legata con due tuorli d'uovo e un po' di panna. Condire bene di sale e aggiungere il sugo di cottura della sogliola fatto ben restringere. Allontanare dal fuoco e aggiungere un bel pezzo di burro. Riscaldare i datteri sgusciati ed i gamberetti con un po' di burro e disporli attorno alla sogliola. Bagnare con la salsa e disporre sopra di essa qualche piccolo pesce panato e fritto e qualche crostino di pane fritto. Guarnire con qualche gamberetto rialzato.

**543. — Sogliole alla brettone.** Procedere come è stato indicato per i filetti di merluzzo alla brettone.

**544. — Sogliole alla Bercy.** Procedere come è stato indicato per i naselli alla Bercy.

**545. — Sogliole alla San Germano.** Salare e panare le sogliole, bagnarle copiosamente con burro fuso e farle cuocere a fuoco vivo oppure ai ferri. Si servono contornate da piccolissime patatine e con salsa Bearnese. Si possono preparare anche coi filetti di sogliola.

**546. — Filetti di sogliola all'americana.** Preparare un'aragosta all'americana (vedi: *crostacei*). Con le carcasse delle sogliole preparare il solito brodetto; immergervi e farvi cuocere i filetti piegati in due. Togliere i filetti, far restringere il brodetto ed aggiungere l'aragosta. Disporre i filetti a turbante sur un piatto, mettere al centro la carne dell'aragosta e salsare bene il tutto con salsa all'americana ben burrata. Cospargere di prezzemolo tritato.

**547. — Filetti di sogliola alla borgognona.** Far cuocere molto adagio i filetti in vino rosso, senza ripiegarli. Ridurre poi il liquido di cottura di una

metà e legarlo con un grosso pezzo di burro lavorato con un po' di farina. Aggiungere un cucchiaio di concentrato di carne. Versare la carne sui filetti e contornare il piatto con crostini di pane fritti. Aggiungere dei funghi alla salsa.

548. — **Filetti di sogliola alla marinara.** Preparare dei datteri od altri frutti di mare alla marinaia e servirsi del loro sugo di cottura per far cuocere i filetti. Ridurre poi il sugo di cottura a fuoco vivacissimo, aggiungendovi un bel pezzo di burro ed un pizzico di prezzemolo tritato. Disporre i filetti di sogliola — che debbono venir ripiegati in due — entro a barchette di pasta che saranno state guarnite coi datteri. Ricoprire con la salsa e cospargere di prezzemolo tritato.

549. — **Filetti di sogliola «capriccio».** Tagliare a dadolini minuti un po' di carota, la stessa quantità di tartufi e far stufare in burro, tenendo ben chiuso il recipiente di cottura. Aggiungere poi un bicchierino di madera o marsala di buona qualità e lasciar cuocere, senza che bolla, per due minuti. Versare poi il composto sui filetti di sogliola ripiegati in due e conditi con pepe e sale. Lasciar cuocere molto lentamente in forno, togliere i filetti cotti e far ridurre il sugo di cottura, dopo aver aggiunto qualche cucchiaio di Béchamelle e un po' di panna doppia. Versare la salsa sui filetti senza passarla allo staccio e disporre su ogni filetto un mezzo pomodoro saltato al burro. Dentro ogni pomodoro si disporrà una testa di fungo cotta in precedenza ed una traccia di prezzemolo tritato.

550. — **Filetti di sogliola alla cardinale.** Far cuocere i filetti in vino bianco senza ripiegarli e ridurre poi il liquido di cottura: aggiungerlo quando è ridotto al massimo, a della salsa cardinale aggiunta di un avanzo di aragosta tagliato a dadolini. Bagnare i filetti di sogliola con questa salsa, la cui tinta sarà stata leggermente ravvivata con qualche goccia di carminio.

551. — **Filetti di sogliola ai funghi.** Piegare i filetti e farli cuocere nel liquido di cottura dei funghi. Ridurre poi tale liquido e aggiungerlo ad una salsa al vino bianco, molto densa. Disporre in mezzo al piatto i funghi circondati dai filetti; ricoprire con la salsa i soli filetti e cospargere i funghi di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 122).

552. — **Filetti di sogliola ai gamberetti.** Far cuocere i filetti di sogliola nel solito brodetto per pesce, far poi ridurre il liquido di cottura e aggiungerlo ad una salsa ai gamberetti. Bagnare i filetti con questa salsa, alla quale sarà stata aggiunta la carne delle code dei gamberetti. Disporre un gamberetto su ogni filetto.

553. — **Filetti di sogliola alla Giorgetta.** Far cuocere in forno tante belle patate, quanti saranno i filetti di sogliola che si dovranno preparare. Svuotarle conservando un coperchietto per ognuna. Guarnire il fondo con un trito di

Fig. 125 - Filetti di sogliola alla Sylvette (Ricetta 566).

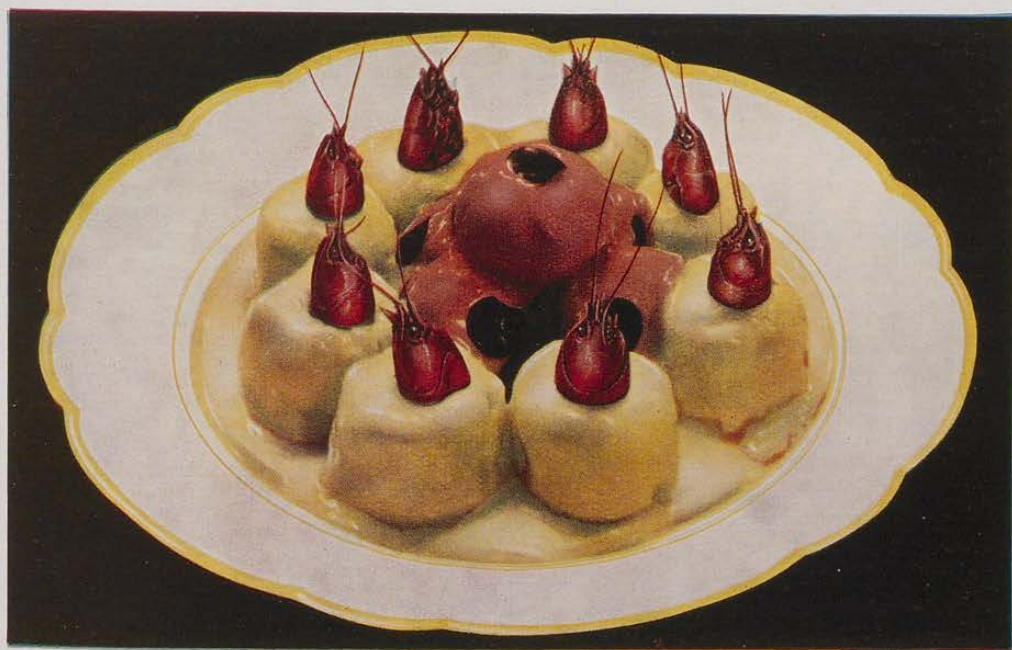



Fig. 126 - Involtini di sogliola alla Daumont (Ricetta 567).

Fig. 127 - Merluzzo freddo alla russa (Ricetta 675).

Fig. 128 - Aragosta alla Pompadour inquadrata con filetti di sogliola al vino bianco (Ricetta 645).

carne di gamberetti; sistemare su tale strato i filetti di sogliola (cotti in precedenza in vino bianco) e ricoprire il tutto con salsa Nantua. Chiudere le patate col loro coperchio e disporle su di un piatto, guarnendo con abbondante prezzemolo.

554. — **Filetti di sogliola alla Susanna.** Piegare e far cuocere molto adagio in vino bianco i filetti di sogliola. Disporli su crostate riempite con fettuccine cotte e condite al burro. Bagnare con salsa Mornay e mettere in forno per qualche istante.

555. — **Filetti di sogliola alla Murat.** Tagliare in due, nel senso della lunghezza, i filetti di sogliola. Passarli al latte e alla farina e farli dorare in padella con burro bollente. Quando sono cotti e ben dorati, si aggiungono delle patatine tagliate a piccole palline e cotte in precedenza e due o tre fondi di carciofo tagliati in quattro e saltellati al burro. Far saltare un istante tutto insieme e disporlo poi in mucchio su di un piatto. Bagnare con succo di limone e burro nocciola. Cospargere di prezzemolo tritato.

556. — **Filetti di sogliola alla Margherita.** Piegare i filetti e farli cuocere adagissimo in vino bianco. Si dispongono poi su di un piatto lungo, circondandoli di datteri o altri frutti di mare e di gamberetti. Ricoprire con eccellente salsa al vino bianco, montata al burro.

557. — **Filetti di sogliola alla Villeroi.** Piegare e far cuocere i filetti in un buon brodetto, fatto con le carcasse delle sogliole. Asciugarli bene ed immergerli in una salsa Villeroi preparata col brodetto stesso. Lasciar raffreddare un poco, panare due volte i filetti e farli poi friggere in olio bollente. Disporre i filetti fra ciuffi di prezzemolo fritto e servire con il resto della salsa Villeroi, diluita con un po' di brodetto per pesce.

558. — **Filetti di sogliola alla Montrouge.** Far cuocere molto adagio i filetti nel solito brodetto. Disporli — senza piegarli — su di una purea di funghi cotta, e bagnarli con salsa Mornay ben densa, addizionata del brodetto, fatto molto ridurre. Cospargere di formaggio grattato e mettere in forno a gratinare.

*Nota.* — La purea sulla quale si dispongono i filetti può anche essere, invece che di funghi, di carciofi, di piselli freschi, ecc.

559. — **Filetti di sogliola alla Marcella.** Piegare in due e far cuocere adagissimo in brodetto dei datteri o altri frutti di mare. Sgusciarli e passarli al tritatutto e poi allo staccio. Aggiungere questa purea ad una salsa al vino bianco e bagnare col composto i filetti, sui quali si dissemineranno delle fettine di tartufo, tagliate a striscioline sottili.

560. — **Filetti di sogliola alla Orly.** Procedere come è stato detto per i filetti di nasello dello stesso nome. Si possono anche panare e infilare con uno stecchino, invece che immergerli nella pastella da friggere.

**561. — Filetti di sogliola all'Aurora.** Piegare i filetti, cuocerli adagio in vino bianco e brodetto, preparato al solito con le carcasse. Preparare una salsa Nantua. Mettere i filetti su di un piatto, rivolgendo le loro punte verso il centro del piatto, formando degli archetti. Disporre sulle punte una spuma al salmone, calda. Coprire i filetti con la salsa, guarnire con teste di gamberetti e decorare con funghi, seguendo la disposizione indicata alla fig. 123.

Servir caldo, con il resto della salsa a parte.

**562. — Filetti di sogliola alla buona donna.** Far cuocere molto adagio i filetti in vino bianco e disporli poi su di un piatto da forno. Ridurre molto il liquido di cottura (fino a non rimanerne che un cucchiaio o due); aggiungerlo ad una salsa olandese preparata a parte, con del prezzemolo tritato e dei funghi cotti e tagliati a fettoline. Versare questa salsa sui filetti di sogliola e introdurre il piatto per qualche momento in forno caldo, in modo che si formi una bella crosta prima che il composto abbia avuto tempo di bollire.

**563. — Filetti di sogliola alla Waleska.** Piegare i filetti e farli cuocere adagio in vino bianco. Metterli su formette di pasta da brioche, posare un pezzetto di carne d'aragosta su ogni filetto e guarnire con una fettina di tartufo nero. Bagnare con una buona salsa Mornay e lasciar glassare in forno. Nei vuoti rimasti fra le varie formette, si dispone un composto di carne d'aragosta e di gamberetti, nonchè di funghi, legato con salsa cardinale. È un piatto molto adatto per pranzi di qualche importanza.

**564. — Filetti di sogliola alla Giacomina** (*Cucina ricca*). È questo uno dei modi più originali di preparare i filetti di sogliola. Ha figurato in una esposizione gastronomica, dove è stato molto rimarcato. Non si tratta di un piatto nuovo, ma si può star certi che non è stato eseguito molto spesso.

Togliere i filetti a tre sogliole e salarli leggermente. Nel frattempo prendere 12 belle mele renette abbastanza grandi e ben regolari, pelarle, bagnarle con succo di limone e tagliare una specie di coperchio a due terzi della loro altezza. Svuotarle in modo da ottenere delle formette aventi delle pareti di 1 cm. di spessore. Disporre le mele su di una piastra da forno, bagnarle di burro fuso e farle cuocere evitando tuttavia che si spappolino o si colorino. Asciugare bene i filetti di sogliola, batterli leggermente con un coltello, onde rompere le fibre ed evitare che abbiano a ritrarsi durante la cottura, e stendere su ogni filetto un po' di ripieno di nasello, alla panna. Disporre sul ripieno qualche coda di gamberetto. Arrotolare ben bene i filetti e fissarli con un po' di cordicella bianca e sottile. Disporre tutti gli involtini in un recipiente, in modo che stiano ben diritti e versare su di essi un brodetto al vino bianco. Far cucinare per 12 minuti in forno. Togliere i filetti e far ridurre il liquido di cottura che verrà utilizzato per preparare una salsa bianca cremosa, alla quale verrà aggiunto un cucchiaio (o due) di pomodoro, affinchè la salsa acquisti una bella tinta rosata; condire di buon burro e aggiustare di sapore. Disporre un involtino (che sarà stato slegato) in ogni mela e bagnare di salsa, badando di non sporcare le mele,

che verranno spalmate di concentrato di carne, mediante un pennello. Si servono su di un piatto caldo, portando a tavola — in salsiera — il resto della salsa. Su ogni filetto viene aggiustato un gamberetto.

Queste dosi servono per 10 o 12 persone.

**565. — Filetti di sogliola alla Riviera.** (*Cucina ricca*). Tagliare a piccoli dadolini: una carota, una cipolla, un sedano piccolo, due cavoli, dei funghi e un tartufo. Far cucinare questa Giuliana con poco burro in un pentolino ben chiuso, per 8-10 minuti. Aggiungere poi un bicchiere di madera o di marsala e far stufare un momento. Nel frattempo si saranno disposti i filetti di sogliola su di un piatto da forno, in modo che risultino ripiegati su loro stessi. Versare la salsa preparata sui filetti e far cuocere in forno per una dozzina di minuti. Togliere il sugo dal piatto, ridurlo a fuoco vivo, dopo aver aggiunto 200 gr. di panna densa e 3 cucchiai di Béchamelle. Quando la salsa sarà ben cremosa, si ritira dal fuoco e si aggiusta di sale. Versare la salsa sui filetti — disposti su di un piatto lungo — senza passarla. Si contorna con datteri o frutti di mare alla Villeroi e con fettine di carne di aragosta, alternativamente.

**566. — Filetti di sogliola alla Sylvette.** (*Cucina ricca*). Lavare bene i filetti di sogliola in acqua corrente. Tagliare e cucinare una mirepoix per 10 minuti in forno. Versarla sui filetti di sogliola disposti su di una pirofila. Far cuocere molto adagio in forno, per 6 a 8 minuti solamente, dato che la mirepoix viene versata bollente sui filetti (verdure comprese). Una volta cotti i filetti, si tolgono dal sugo che verrà ridotto a fuoco vivo, con 200 gr. di panna densa e qualche cucchiaio di Béchamelle. Aggiustare di sale. La guarnizione comprende piccoli pomodori svuotati e cotti in forno, riempiti con una purea di nasello alla panna (ben fine e candida). Ricoprire i filetti con la salsa e contornare coi pomodori. Per la disposizione, vedere la fig. 125. (Questa ricetta è di Salles et Montagné).

**567. — Involtini di sogliola alla Daumont.** (*Cucina ricca*). Preparare un ripieno mousseline con 200 gr. di carne di nasello. Togliere i filetti a 3 sogliole di 300 gr. circa, lavarli, asciugarli e batterli leggermente onde rompere le fibre. Disporre quindi sui filetti, dal lato « dove esisteva la pelle », uno strato di ripieno mousseline. Posare al centro la carne di una coda di gamberetto e arrotolare i filetti, iniziando dal lato coda. Mantenerli in posto, legandoli con un paio di giri di cordicella sottile. Disporre tutti gli involtini in un recipiente burrato. Prima di metterli a cuocere, preparare una guarnizione di frutti di mare, gamberetti e funghi; preparare poi col sugo di cottura una salsa al vino bianco, alla quale verrà aggiunto del burro ai gamberetti.

Gli involtini verranno disposti a corona su di un piatto rotondo, al centro si metterà il composto di guarnizione, legato con salsa Nantua. Gli involtini verranno coperti con la salsa al vino bianco. Al centro di ogni involtino si disporrà una testa di gamberetto.

La presentazione del piatto è data alla fig. 126.

**568. — Filetti di sogliola d'Ostenda.** (*Cucina ricca*). I filetti si preparano come è stato detto per gli involtini alla Daumont, mettendo però un maggior quantitativo di ripieno; si potrà preparare per esempio un ripieno al pancotto con 400 gr. di carne ben spinata di nasello o luccio. Siccome si tratta di un piatto da pranzo di grande importanza, diamo le dosi per 12 o 14 persone. Si useranno dunque 4 sogliole di 350 gr.

Una volta pronto il ripieno, si colorerà una parte del medesimo in rosa mediante qualche goccia di carminio (questo se si vuol risparmiare di preparare anche un ripieno al salmone). I filetti di sogliola vengono riempiti col ripieno colorato e poi arrotolati. Si fanno cuocere a fuoco molto lento nel solito brodetto. Sia i filetti che tutta la guarnizione vanno preparati molto tempo prima, perchè debbono essere ben raffreddati prima di venir disposti a timballo per l'ulteriore cottura. Per la guarnizione interna si prepareranno 3 dozzine di ostriche cotte, 250 gr. di funghi, 250 gr. di gamberetti e due tartufi. Legare questa guarnizione con una salsa Nantua e lasciar raffreddare. Imburrare molto abbondantemente una forma da timballo, disporre al fondo qualche involtino di sogliola tagliato a fettine di ½ cm. di spessore, applicando le fettine al fondo ed ai lati della forma, in modo da decorarla bene. Disporre poi al fondo uno strato di ripieno bianco (da applicarsi servendosi di un cucchiaio bagnato, in modo da sistemarlo uniformemente) di uno spessore di cm. 1½. Riempire il vuoto restante con la guarnizione ed i filetti rimasti, tagliati in due o tre fette. Ricoprire col resto del ripieno colorato e far cuocere a bagnomaria per 45 o 50 minuti. Sformare su di un piatto rotondo. A parte, si servirà della salsa Nantua. La fig. 130 dimostra la presentazione del piatto. (L'acqua del bagnomaria non deve bollire, altrimenti la farcia perderebbe la resistenza. « *N. d. T.* »).

**569. — Filetti di sogliola alla Paillard.** (*Cucina ricca*). Levare i filetti a tre sogliole e lavarli bene in acqua corrente. Preparare un ripieno mousseline con 150 gr. di carne di nasello. Battere leggermente i filetti in modo da rompere le fibre, servendosi di una lama di coltello. Preparare in precedenza una mirepoix al vino bianco, nella quale verranno cotti 12 grossi gamberetti. Decorticare i gamberetti, tenendo da una parte la carne, dall'altra i ritagli e dall'altra ancora le teste. Asciugare bene i filetti e piegarli in due dopo averli cosparsi di ripieno mousseline. Introdurre in ogni filetto una testa di gamberetto che verrà ben fissata, riempendo bene ogni filetto con la quantità di ripieno necessaria. Disporre i filetti così preparati su di un piatto da forno, salarli e cospargerli di brodetto al vino bianco. Coprire con una carta burrata e mettere in forno per 12 minuti. Pestare i gusci dei gamberetti con del burro e passare ad un setaccino sottile, aggiungendo una traccia di carminio. Preparare una guarnizione con funghi, code di gamberetti e tartufi. Preparare col sugo di cottura dei filetti delle sogliole una salsa al vino bianco senza farina.

Disporre i filetti a ventaglio. Salsare i filetti (non i gamberetti). Con un cartoccio da pasticceria, si farà colare del burro ai gamberetti fra i singoli filetti.

Fig. 129 - Aragosta alla creola o all'indiana (Ricetta 639).

Fig. 130 - Filetti di sogliola d'Ostenda (Ricetta 568).

Fig. 131 - Pilaff di aragosta (Ricetta 646).

Fig. 132 - Marinara d'anguilla (Ricetta 595).

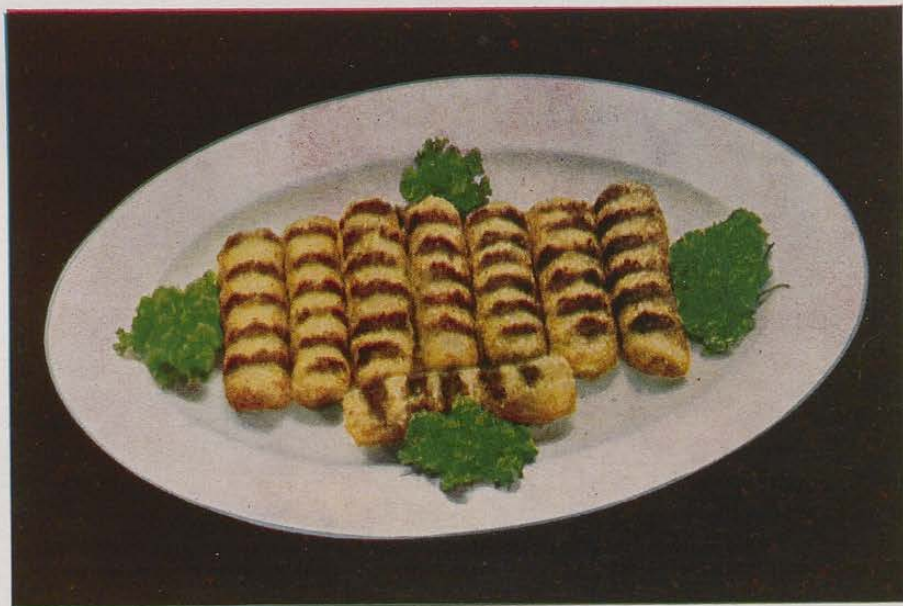



Fig. 133 - Anguilla ai ferri alla tartara (Ricetta 596).

Introdurre un momento in forno, onde far disciogliere questo burro, che formerà una specie di cordone rosso, attorno ai singoli filetti. (Vedi la fig. 124).

**570. — Turbante di filetti di sogliola alla Joinville.** (*Cucina ricca*). Togliere alle sogliole i filetti. Preparare un ripieno da chenelle con 300 gr. di carne di nasello o di luccio. Lavare bene i filetti, asciugarli e piegarli in due; farli cuocere adagio nel solito brodetto. Preparare una guarnizione con gamberetti, funghi e fettine di tartufo. Col ripieno si formerà una bordura a corona piatta e larga, che verrà sistemata su di un piatto rotondo. Posare sulla bordura una carta burrata e far cuocere in forno per una decina di minuti.

Preparare anche una buona salsa ai gamberetti alla quale verrà aggiunto il brodetto, fatto ridurre al massimo.

Disporre i filetti di sogliola, a turbante sulla bordura, legare e riscaldare la guarnizione, che troverà posto al centro del piatto, e disporre sui filetti la salsa ai gamberetti. (Vedi la fig. 117).

**571. — Turbante di filetti di sogliola alla carmelitana.** (*Cucina ricca*). Togliere i filetti a due sogliole da 300 gr. l'una. Lavarli bene, asciugarli e disporli in una forma da savarin ben burrata. (Vedi la fig. 9). Intercalarli con filetti di salmone crudo ben rosso, della dimensione dei filetti di sogliola. Pestare minutamente il salmone avanzato ed unirvi una tazza di Béchamelle, 50 gr. di panna, 1 uovo intero e 3 tuorli. Passare il composto al setaccio. Condire bene il ripieno e metterlo al centro del piatto. Si ribattono poi i filetti sul ripieno stesso. Far cuocere per 25 minuti in bagnomaria al forno. Sformare. Disporre al centro una guarnizione di datteri od altri frutti di mare, gamberetti, funghi, fondi di carciofo e fettine di tartufo, legando con salsa al burro di gamberetti. Contornare con la salsa e servire il rimanente in salsiera, a parte.

È questo un piatto di pesce assolutamente ottimo e fine.

(Per la disposizione, vedi la fig. 121).

**572. — Filetti di sogliola alla Messalina.** Si dispongono i filetti piegati in due su di un piatto lungo da forno, si condiscono con sale e pepe e si coprono con 150 gr. di funghi crudi, tagliati a fettoline sottili. Versare un bicchiere di spumante secco, aggiungere — sopra a tutto — le carcasse dei pesci e far cuocere per una decina di minuti a fuoco moderato. Togliere i filetti (e naturalmente le carcasse dei pesci) e far ridurre il liquido di cottura, aggiunto di un cucchiaio di purea di pomodoro; dopo qualche momento, aggiungere 250 gr. di pomodori freschi, pelati, svuotati e tagliati a pezzetti.

Quando la salsa così ottenuta sarà un po' cremosa, si ritirerà dal fuoco per aggiungere burro in quantità abbondante. Pepare leggermente e bagnare con la salsa i filetti di sogliola. Contornare con piccole crochette di aragosta od anche semplicemente di gamberetti, con fondi di carciofi (freschi) cotti in acqua e passati poi al burro. Cospargere di prezzemolo tritato.

**573. — Filetti di sogliola alla « Tout-Paris ».** (*Piatto elegante*). Piegare in due i filetti di sogliola e farli cuocere molto adagio in vino bianco. Preparare a parte una salsa olandese. Aggiungere alla salsa olandese il liquido di cottura ridotto al massimo. Dividere la salsa in due porzioni, all'una si aggiungerà tanto quanto un uovo di burro di gamberetti in modo da colorarla in rosa vivace. I filetti cotti vengono disposti ai due lati del piatto; un lato verrà coperto con la salsa rosa, l'altro con la salsa bianca. Sui filetti bianchi, si metterà un gamberetto, su quelli rosa si disporrà una fettina di tartufo nero.

**574. — Sfoglie alla bella Elena** (1). Semplice e prelibata preparazione in cui il pesce fresco conserva tutta la fragranza e la bontà, rilevata più specialmente dai pochi ingredienti adoperati.

Spellare, pulire, lavare le sfoglie (più grandi sono, meglio si prestano) toglier loro la testa e far una lunga incisione lungo il dorso, sollevando leggermente i filetti dalle due parti. Per 4 belle sfoglie, triturare finissimamente 100 gr. di mollica di pane fresco con 6 filetti di acciughe, abbondante prezzemolo e uno spicchio d'aglio (questo prima schiacciato) e qualche fogliolina di basilico. Metà di questo pesto spargerlo in un piatto di pirofila ove le sfoglie stiano giuste, gocciolarvi sopra un po' di olio ed un po' di burro liquido, salare e pepare le sfoglie ed aggiustarle nel piatto; ricoprirle col resto del pesto. Gocciolarvi ancora del burro e dell'olio sopra, e cuocerle per 10-15 minuti in forno a forte calore.

**575. — Timballi, crostate, o vol-au-vent con filetti di sogliole alla Lavallière.** I filetti di sogliola, farciti o no, piegati od a involtino, possono venir presentati su crostate di ogni tipo.

In questo metodo alla Lavallière, i filetti di sogliola vengono farciti, piegati in due, cotti in brodetto al vino bianco, legati con salsa Nantua e serviti accompagnati da funghi, datteri od altri frutti di mare, gamberetti e tartufi. I frutti di mare possono venir rimpiazzati da chenelle di pesce (specialmente la sera, dato che molte persone temono i frutti di mare, che sono piuttosto indigesti). La crostata viene guarnita con qualche gamberetto ripiegato.

## La razza.

Pesce comune e ottimo, a patto che non sappia d'alcali.

**576. — Razza al burro nero.** Cuocere la razza in brodo ristretto ben condito di verdure. Colarla e disporla su di un piatto lungo, dopo averla spelata. Far cuocere in un padellino un bel pezzo di burro, fino a quando sia divenuto biondo. Condire la razza con sale, pepe, prezzemolo tritato grossolanamente e capperi; versarvi il burro sopra e gettare nel padellino caldo qualche cucchiaio di aceto: quando esso è ridotto della metà, versarlo sulla razza.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

**577. — Razza alla normanna.** Disporre la razza come è stato detto precedentemente; invece del burro nero, si adopererà della buona panna densa, riscaldata e salata. Cospargere con capperi e poco aceto.

**578. — Razza fritta.** Si friggono solamente le piccole razze. Si passano al latte e alla farina se sono molto piccole; si tagliano a grosse fette, se sono piuttosto grosse. Nel primo caso si servono con prezzemolo e limone; nel secondo caso si serve a parte, in salsiera, una salsa di pomodoro.

**579. — Crostini di fegato di razza.** Il fegato della razza è molto apprezzato e può costituire un ottimo antipasto o un piatto di principio, per i giorni di quaresima. Preparare dei crostini di pane a cassetta e friggerli al burro in modo che risultino ben croccanti. Far cuocere molto adagio il fegato della razza in acqua salata aggiunta di poco aceto. Sgocciolarlo ben bene e tagliarlo a fette che serviranno per guarnire i crostini. Bagnare il tutto con burro alla nocciola e succo di limone. Spolverare con prezzemolo tritato.

## Il tonno.

Il tonno, che abbonda nel Mediterraneo, è un magnifico esemplare della fauna marina; può raggiungere pesi di 50-200 kg. e una lunghezza di un metro e mezzo o due metri. La sua carne è grassa, soda, ottima di sapore e sana. I pezzi di carne di tonno vengono preparati come quelli di carne di vitello: in tegame, braciati o arrostiti.

Il tonno si presta a numerose preparazioni culinarie, senza contare i servizi che rende quando è conservato sott'olio, in scatola.

**580. — Tonno ai ferri alla maître d'hôtel.** Infarinare delle grosse fette di tonno ed oliarle; metterle in graticola molto calda e lasciarle cuocere, oliando di tanto in tanto. Quando il tonno è cotto, si toglie facilmente la grossa spina centrale. Si serve con burro alla maître d'hôtel.

**581. — Tonno braciato.** Il miglior modo di cucinare il tonno è proprio questo. Prendere una fetta di tonno spessa 8-10 cm. e lardellarla con filetti d'acciuga. Mettere poi il tonno in acqua fredda, salata ed acidulata e far cuocere a fuoco vivace. Appena alza il bollo, si ritira la fetta di tonno con la schiumarola e la si pone in una cocotte di grandezza adatta, il cui fondo sarà stato tappezzato di verdure affettate e di fettine di lardo. Bagnare il tonno con metà brodo e metà vino bianco; salare poco a causa delle acciughe, pepare e aggiungere un mazzolino profumato. Lasciar braciare molto piano per 3/4 d'ora e ritirare poi dal fuoco la fetta di tonno, colarla ben bene e disporla — se si vuole presentare del tonno braciato all'acetosa — su di uno strato di purea d'acetosa legata con panna e rossi d'uovo. Altrimenti si sgrassa il sugo di cottura e si aggiungono pochi cucchiai di salsa spagnola. Tuttavia se il piatto deve essere di magro strettissimo, in luogo della salsa spagnola, si aggiungerà della salsa di

pomodoro. Ridurre quindi il sugo fino a quando abbia una consistenza sciropposa e versarlo sul tonno.

**582. — Tonno alla Bordeaux.** Far rinvenire una fetta di tonno in burro e olio; aggiungervi una grossa cipolla tagliuzzata, 4 o 5 pomodori pelati e tagliati in quattro, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e con un decilitro di salsa spagnola. Salare, coprire bene con un coperchio e lasciar cuocere molto adagio per una mezz'oretta. Togliere il tonno e ridurre il sugo aggiungendo qualche fungo affettato. Versare la salsa sul tonno e spolverare di prezzemolo tritato.

**583. — Tonno della massaia.** In una pentola d'acqua bollente si getta una fetta di tonno ben grossa e la si lascia per 6-8 minuti onde farne uscire tutto l'olio che contiene. Togliere il tonno dall'acqua; colarlo ben bene e farlo dorare al burro (dai due lati). Mettere il tonno su di un piatto e nel burro rimasto nella teglia, gettare: una cipolla tritata e — quando essa è un po' rosolata — della farina. Dopo un istante di cottura, si aggiunge un bicchiere di vino bianco e altrettanta acqua, il succo di un limone e tre cucchiai di purea di pomodoro concentrata. Appena la salsa bolle, si torna a mettere nella teglia il tonno, si copre col coperchio e si lascia cuocere in forno, molto adagio, per circa un'ora. Quando il tonno sarà cotto, si aggiungeranno dei funghi o dei pomodori — a secondo della stagione — saltellati a parte al burro.

## Il rombo.

Il rombo viene chiamato il principe del mare. In realtà è un bel pesce che serve a rialzare il tono dei pranzi nel corso dei quali viene presentato. Se si tratta di un bell'esemplare, basterà cuocerlo in brodo ristretto e portarlo in tavola accompagnato da un'ottima salsa: mousseline od olandese.

Si può tuttavia trattarlo secondo i sistemi più reputati della grande cucina. Per 4-5 persone, basterà preparare un piccolo rombo di 7 etti o di 1 kg. Come è stato già detto, tutte le ricette riferibili al barbo possono venire utilizzate per il rombo.

Eccone qualche altra.

**584. — Rombo in salsa olandese.** Cuocere il rombo in bianco. Servirlo su di un piatto con salvietta, guarnito con ciuffi di prezzemolo e fettine di limone. In salsiera si serve della salsa olandese. Contemporaneamente si portano in tavola delle patate all'inglese.

**585. — Rombo fritto con salsa tartara.** Tagliare il rombo a fette, passare le medesime al latte ed alla farina e farle friggere in olio bollente. Disporre le fette di rombo su di un piatto con salvietta. A parte si serve della salsa tartara.

**586. — Rombo alla Edoardo VII.** Far cuocere il rombo con un quarto di bottiglia di spumante secco, salarlo e aggiungere pepe, cipolle e funghi affettati. Cuocere il pesce in forno, bagnandolo spesso col suo sugo.

Fig. 134 - Luccio alla Manon (Ricetta 604).

Fig. 135 - Luccio in gelatina (Ricetta 662).

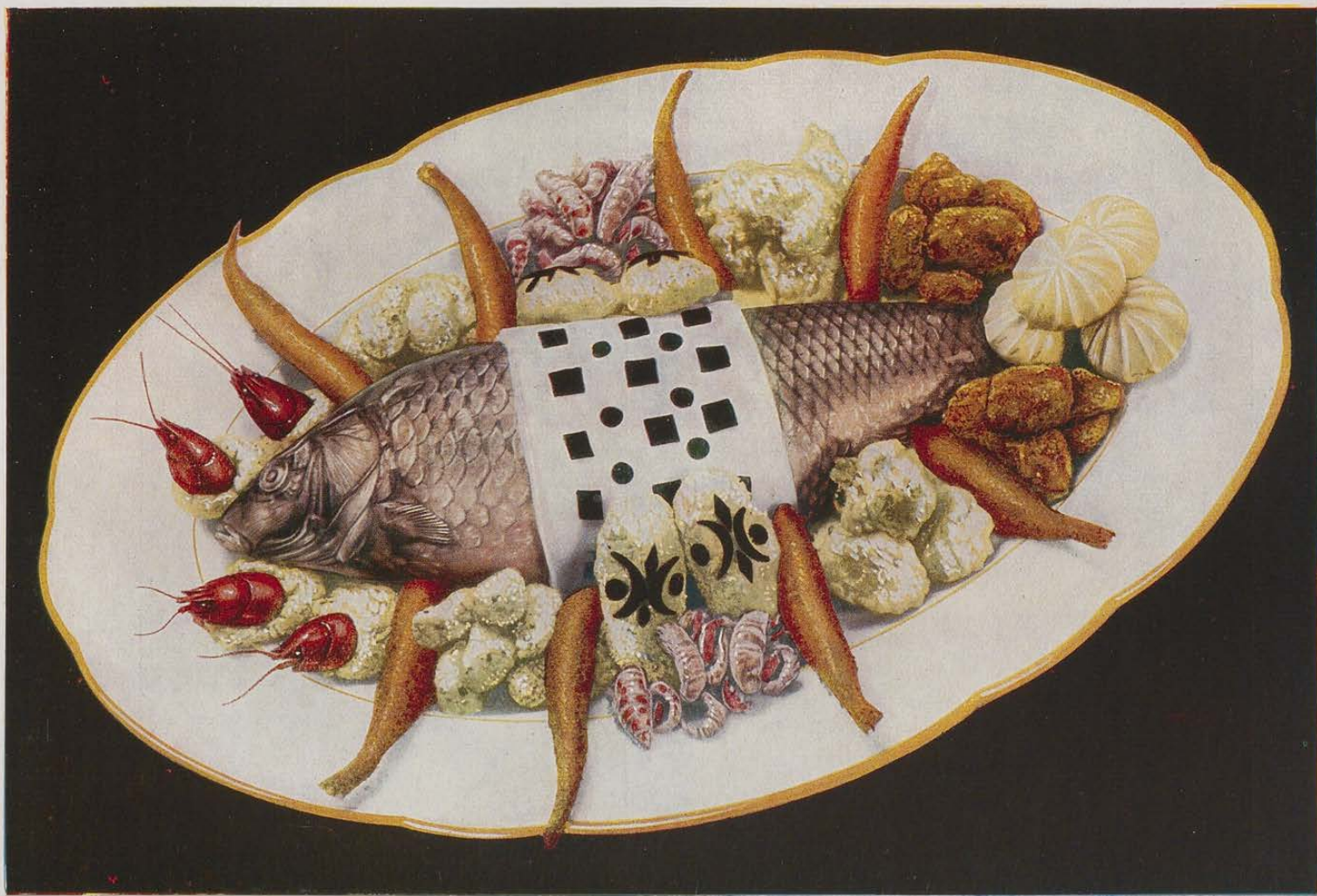



Fig. 136 - Carpa alla Chambord (Ricetta 610).

Preparare a parte delle crochette di patate, delle ostriche e dei datteri di mare panati e fritti e dei funghi essi pure fritti al burro. Del pari si preparerà una Béchamelle un po' densa alla quale si aggiungerà il sugo di cottura del rombo (che sarà stato ben ridotto), un po' di curry ed un bel pezzo di burro ai gamberetti, nonchè la carne dei gamberetti stessi, tagliata a dadolini.

Disporre il pesce su di un piatto lungo, coprirlo con la salsa e guarnire il piatto con gruppetti di crochette, ostriche, datteri e funghi. Il resto della salsa si serve in salsiera.

Decorare il pesce al centro, con fette di tartufo e funghi interi molto piccoli.

587. — **Rombo al gratin.** Molto spesso accade che dopo un pranzo avanzi del rombo in quantità troppo limitata per poterlo servire il giorno seguente. Si potrà utilizzarlo invece, seguendo questa ricetta: preparare delle patate Duchessa (seconda ricetta). Con queste patate si disporrà una bordura su di un piatto da forno, servendosi del solito cartoccio di tela. Far colorare la bordura al forno e sistemare al centro l'avanzo di rombo (o d'altro pesce), unito a funghi affettati legati con Béchamelle ben cremosa e saporita. Ricoprire il pesce con uno strato della stessa salsa alla quale si aggiungerà del formaggio grattato. Spolverare con pan grattato e bagnare con burro fuso. Far gratinare a forno caldissimo. Questo piatto va servito molto caldo.

*Nota.* — È questo uno dei metodi per aggiustare gli avanzi di qualsiasi piatto di pesce.

588. — **Filetti di rombo.** Il rombo — come è stato già detto per il barbo — si adatta benissimo alla preparazione in filetti. Tutte le preparazioni e le salse che sono state indicate per i filetti di sogliola, possono venir usate per i filetti di rombo. (Più che filetti, dal rombo si ricavano delle scaloppine, le quali sono un diversivo degli abituali filetti. « *N. d. T.* »).

589. — **Piccoli rombi ai ferri.** Se i rombi non oltrepassano il chilogrammo (o poco più) possono venir cotti ai ferri. Incidere il pesce da ambedue i lati e farlo cuocere ai ferri. Si può servire con burro fuso o alla maître d'hôtel od anche con qualunque salsa da pesce: la salsa bearnese serve ottimamente. A parte si serviranno delle patate all'inglese.

Per quanto riguarda la cottura dei pesci ai ferri, vedere il paragrafo speciale.

590. — **Piccoli rombi alla Mirabeau.** Far braciare i rombi con vino rosso, cipolla, sale, pepe e un mazzolino profumato. Tolto il pesce, ridurre il sugo di cottura unendolo poi ad una buona salsa spagnola.

Aggiungere qualche acciuga spinata e passata allo staccio, montare la salsa con burro e versarla sui rombi. Si decorano con filetti di acciuga disposti a riquadri.

591. — **Piccoli rombi alla S. Malò.** Cuocere ai ferri dei piccoli rombi, dopo averli ben incisi da ambedue i lati per facilitarne la cottura. Portarli in

tavola circondati da una bordura di patate all'inglese o di patate lessate, fritte poi al burro. Si serve con una salsa per pesce.

**592. — Brodetto di pesce alla anconitana** (1). Si prepara con varie qualità di pesce: triglie, merluzzetti, pesce da taglio, pannocchie, seppie, truffelli, ecc. Prima di tutto si fa un battuto con prezzemolo, cipolla, sedano, carota e pochissimo aglio, che viene soffritto in olio. Quando tutto è rosolato aggiungere un po' di vino bianco e quando comincia ad asciugare, del pomodoro. Si mettono poi nel recipiente i truffelli, le seppie e le pannocchie e si lascia stufare il tutto ben coperto. Poco prima di servire si mette l'altro pesce. Ricordare che il fuoco deve essere molto basso perchè altrimenti il pesce si disfarebbe e il piatto non avrebbe un aspetto gradevole. Si serve con fette di pane abbrustolito.

**593. — Bouillabaisse marsigliese.** Per la bouillabaisse, come per tutti i piatti cosiddetti « di specialità », ogni cuoco ha una sua ricetta personale che dovrebbe essere indiscutibilmente la sola esatta.... Per essere sicuri di non sbagliare, abbiamo chiesto la ricetta di questo piatto a Caillat, cuoco specialista marsigliese. Eccovi le sue indicazioni, calcolate per 10 persone (la bouillabaisse non può venir preparata per due o tre persone soltanto).

Occorrono 3 kg. di pesce di varie qualità: pesce S. Pietro, triglie, merluzzi, barbo, scorfano, cappone, anguilla, murena, calamari, ecc., ed una aragosta viva. Lavare il pesce e asciugarlo. Mettere in una teglia dell'olio d'oliva finissimo e far dorare due porri tagliati a filetti, due grosse cipolle, 250 gr. di pomodori pelati e tritati e due spicchi d'aglio schiacciati. Quando i pomodori sono ben disciolti si gettano nel sugo i pesci più grossi e di carne più resistente, lasciando quelli più delicati per ultimo. Bagnare con poca acqua, in modo che il liquido copra tuttto il pesce, aggiungere sale, pepe e terminare aggiungendo quei condimenti che servono a dare « il colore locale »: prezzemolo tritato grossolanamente, un grosso pizzico di zafferano, una tazza d'olio, del lauro, del finocchio. Far cucinare per 20 minuti, aggiungere i pesci tenuti da parte e prolungare la cottura per altri 20 minuti. Versare il composto su fette di pane e servire pesce e sugo contemporaneamente. Se si vuole utilizzare la bouillabaisse come minestra, basterà aggiungere più liquido.

**594. — Bourride provenzale.** Piatto assai meno noto della bouillabaisse e assolutamente regionale.

Anche per questo piatto occorrono pesci di svariate qualità. Mettere i pesci (dopo averli tagliati a pezzi) in una teglia nella quale si sarà sistemato un battuto di cipolle, del finocchio, delle erbe aromatiche e — aggiunta d'obbligo — un pezzetto d'arancio secco. Durante la cottura preparare un ailloli. In un piccolo recipiente, mettere un po' di ailloli con due o tre rossi d'uovo, aggiungendo poi qualche cucchiaio del sugo di cottura. Versare questo composto su alcune fette di pane. Togliere dalla teglia tutto il pesce e sistemarlo da parte.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

Col sugo di cottura, aggiunto di ailloli, si preparerà una salsa ben densa che verrà versata sulle fette di pane precedentemente inumidite come accennato. Disporre sul pane il pesce cotto. Si serve con ailloli in salsiera.

## I pesci d'acqua dolce.

Senza essere tanto prodighi quanto il mare, i corsi d'acqua forniscono tuttavia un notevole apporto alla nostra mensa. Trote, salmoni, anguille, carpe, lucci, ecc., ci forniscono piatti squisiti.

Quando si dice « marinara » l'eco risponde « anguilla » per quanto anche altri pesci possano venir preparati alla « marinara ».

**595. — Marinara d'anguilla.** Disporre nella teglia qualche rotella di cipolla, uno spicchio d'aglio, un mazzolino profumato, sale e pepe in grani. Disporre su tutto questo pesto l'anguilla pelata e pulita, tagliata a pezzi di cinque centimetri. Mettere il recipiente al fuoco e quando è caldo versare un bicchiere di cognac sul tutto. Bagnare poi, in modo da coprire l'anguilla, con del vino rosso e far cucinare per 20 minuti. Ritirare i pezzi di anguilla e disporli in un altro recipiente aggiungendo dei funghi cotti a parte e delle cipolline parimente ben cotte. Unire 50 gr. di burro maneggiato con poca farina e cuocere il tutto in modo da ridurlo leggermente. La salsa deve essere cremosa ma non troppo densa. Far cuocere per poco tempo e disporre su di un piatto fondo oppure a timballo, contornando di crostini di pane fritti e di qualche gambero rivoltato. (Vedi la fig. 132). (In qualunque modo si debba preparare, l'anguilla va sottoposta a marinaggio freddo per molte ore, questo trattamento la rende più accetta al palato e la carne è migliore. « *N. d. T.* »).

**596. — Anguilla ai ferri alla tartara.** L'anguilla viene cotta in vino rosso come è stato detto per la « marinara ». Colare bene i pezzi di anguilla, panarli e farli friggere o cuocere ai ferri. Si servono disposti su di un tovagliolo guarnendo con prezzemolo fritto. A parte si servirà della salsa tartara. (Vedi la figura 133).

**597. — Anguilla alla Pompadour.** I pezzi di anguilla vengono cotti in vino bianco, raffreddati, colati ben bene ed immersi in salsa alla Villeroi. Panati che siano, si fanno friggere e si servono poi disposti su di un piatto coperto di salvietta. Guarnire con ciuffi di prezzemolo fritto. A parte si serve della salsa bearnese.

**598. — Anguilla « al sole ».** Tagliare a pezzi l'anguilla e stufarla in vino bianco. Colare bene i pezzi e immergerli in una pastella per frittura. Friggere e servire poi con salsa di pomodoro in salsiera.

**599. — Barbi.** I barbi si fanno cuocere in brodo ristretto o ai ferri oppure « alla mugnaia ». Se si servono in bianco vengono accompagnati da salsa olandese o ai capperi.

**600. — Regine.** Le regine si servono fritte se sono piccole e ai ferri se sono grosse. A parte si servirà una salsa da pesce qualsiasi.

**601. — Lucci in salsa ai capperi.** Cuocere in bianco il luccio e disporlo su di una salvietta dopo di averlo ben colato. Contornarlo di prezzemolo e servirlo con salsa ai capperi in salsiera. Se il pesce viene servito spinato, gli avanzi verranno serviti freddi in maionese o secondo una delle ricette indicate al capitolo sui modi di aggiustare gli avanzi.

**602. — Lucci in salsa bianca.** Tagliare i lucci in fette piuttosto grosse e farle soffriggere con burro. Spolverarle di farina e lasciarle cuocere molto adagio con metà vino bianco e metà acqua. Aggiungere dei funghi e delle cipolline. Quando il tutto è ben cotto, legare con due tuorli d'uovo e poca panna ben densa.

**603. — Chenelle di luccio alla lionese.** Preparare a tutta prima una specie di panata con due uova intere, 100 gr. di farina, un pizzico di sale, 1/4 di litro di latte freddo e 50 gr. di burro. Mescolare sul fuoco fino a quando si otterrà una massa densa come una pasta da « choux » che si lascerà raffreddare.

Nel frattempo tagliare a fettoline 250 gr. di grasso di rognone ben pulito e pestato in mortaio. Quando il grasso è ridotto allo stato di pasta, si toglie dal mortaio e si pestano ben bene in sua vece 500 gr. di carne di luccio cruda ben spinata e spelata. Quando la carne di luccio è ben pestata, si torna a mettere nel mortaio il grasso e si aggiunge poi la panata ben fredda. Amalgamare bene il tutto e aggiungere sale, pepe, spezie e due uova intere. Passare al setaccio e lavorare l'impasto con una spatola. Preparare una chenella di prova che verrà gettata in acqua salata bollente onde assicurarsi della consistenza della pasta; se questa si dimostrasse troppo poco solida, si aggiungerà dell'altro uovo. Quando l'impasto ha raggiunto la voluta solidità, si preparano col cucchiaio tante chenelle piuttosto grosse che si fanno poi cuocere per 1/4 d'ora in acqua bollente (evitando però che bollano). Si servono ben colate, dopo averle passate per qualche momento in salsa Nantua.

**604. — Luccio alla Manon.** Cuocere il luccio in brodo ristretto tenendolo adagiato sul ventre. Disporlo su di un piccolo zoccolo dopo averlo accuratamente spelato. Si guarnisce con piccole formette di pasta riempite di purea di gamberetti, con gamberetti e con fettine di tartufo. (Vedi la fig. 134).

*Nota.* — Il luccio si presta anche ad altre preparazioni. Oltre che alla marinara, si prepara ai ferri, fritto, al gratin, in filetti oppure, cotto in bianco, si serve con tutte le salse per pesce. Col luccio si preparano anche i cosidetti ed eccellenti « pani ».

**605. — Pane di luccio con salsa alle erbe aromatiche.** Pelare e spinare bene mezzo chilo di lucci (se ne otterranno in media 350 gr. di carne). Tale quantità è sufficiente per preparare un ottimo piatto per 6-8 persone. Pestare

in mortaio la carne aggiunta di sale, pepe e 1/4 di litro di Béchamelle piuttosto densa e ben fredda. Aggiungere poi una tazzina di panna doppia, un uovo intero e due tuorli. Passare al setaccio questa specie di purea, disporla in una forma ben burrata e cuocerla in forno a bagnomaria per 25-30 minuti.

Con gli avanzi e le carcasse del pesce si preparerà il solito brodetto al vino bianco. A parte mettere in una teglia 30 gr. di farina, 50 gr. di burro e bagnare subito con due decilitri di acqua e il brodetto ridotto ad un decilitro. Aggiungere due tuorli d'uovo e agitare vivamente sul fuoco — servendosi di una piccola frusta — fino a quando il composto alza il bollo. Ritirare subito dal fornello la salsa, aggiungere burro ed erbe aromatiche tritate, a piacere. Dopo aver sformato il pane di luccio, si versa su di esso la salsa, alla quale si può anche aggiungere qualche fungo, qualche gamberetto o dei frutti di mare sgusciati.

**606. — Pane di luccio alla Nemours.** Preparare il solito composto (vedi alla ricetta precedente) e farlo cuocere in una forma a bordura. Preparare poi delle crochette di patata aggiungendo al solito apparecchio qualche po' di carne di gamberetti. Dare alle crochette la forma di palline grosse come una noce, panarle e friggerle all'ultimo momento. Preparare anche una salsa ai gamberetti. Sformato il pane, si bagna con la salsa e si contorna con le crochette.

**607. — Carpa alla birra.** È questo un piatto molto usato dagli ebrei orientali. Far braciare la carpa con 3 cipolle tagliuzzate e fuse al burro, 3 cucchiai di sedano affettato e 50 gr. di pane speziato sbriciolato. Bagnare con tanta birra quanta è necessaria per coprire il pesce quasi completamente. Aggiustare di sale e mettere a cuocere in forno, coperto. Il latte della carpa verrà tagliato e fatto cucinare molto adagio al burro. Quando la carpa sarà cotta, si toglie dalla teglia e si lascia ridurre di metà il sugo di cottura; passarlo poi al setaccio in modo che ne risulti una purea di cipolla, sedano e pane speziato. Burrare molto abbondantemente, versare sulla carpa e disporre attorno al pesce i pezzetti di latte cotti al burro.

**608. — Carpa alla polacca.** Tagliare una piccola carpa del peso di 250-300 gr. prima nel senso della sua lunghezza in due parti, poi ancora nell'altro senso, in vari pezzi. D'altra parte si metterà in una teglia un pezzo di burro (60 gr.) un po' di sedano tagliuzzato, un porro, una carota e una cipolla tagliati a rotelle, un pizzico di prezzemolo sfogliato, un filo di timo, un pezzetto di foglia di lauro e due chiodi di garofano. Lasciar cuocere tutte queste verdure per 12-15 minuti, aggiungervi poi i pezzi di carpa e bagnare con ½ bottiglia di vino bianco secco. Aggiustare di sale e lasciar cuocere molto adagio. Quando i pezzi di carpa sono cotti si tolgono dalla teglia, si fanno colare ben bene e si dispongono in un altro recipiente. Passare il sugo di cottura e legarlo con un soffritto scuro preparato con 30 gr. di farina e 30 gr. di burro. Salare a punto il sugo e aggiungervi un pizzico di zucchero; versarlo poi sui pezzi di carpa, che saranno stati disposti su di un piatto, circondati da fettine di limone, uva

passa (30 gr.) e altrettante mandorle dolci pelate ed affettate. Uva e mandorle saranno state cotte precedentemente per pochi minuti con un po' del sugo di cottura della carpa.

A seconda della sua grandezza, la carpa può venir anche preparata in bianco, fritta, alla « marinara », alla Bercy, ecc.

Gli ebrei usano servirla fredda. Nel capitolo dei pesci serviti freddi daremo anche questo modo di preparazione della carpa.

**609. — Latte di carpa alla diplomatica.** Il latte di carpa è molto ricercato. Lavarlo ben bene in acqua fredda e farlo cucinare molto adagio con del burro. Si serve circondato da piccole sfoglie bagnate con salsa Nantua o salsa Cardinale e guarnite con qualche fettina di tartufo.

**610. — Carpa alla Chambord.** Anche il luccio, la trota od il salmone possono venire preparati in questo modo. È un piatto che richiede molto tempo a causa delle molte preparazioni che lo accompagnano. Daremo la ricetta completa e classica, ma va da sè che si potrà semplificarla.

Svuotare attraverso le branchie una carpa od un luccio di 2 kg. e togliere da un lato, un lembo di pelle al centro del pesce. Riempire la carpa con ripieno da chenelle di pesce, rivestire il pezzo denudato con lo stesso ripieno e incrostarvi dei tartufi, in modo da fare una graziosa decorazione. Far cuocere il pesce molto adagio su di uno strato di verdure tagliuzzate, dopo aver bagnato con una bottiglia e mezza di vino rosso molto buono, nonchè mezzo litro di brodo di pesce. Condire bene, bardare con lardo o contornare con carta oleata. Far cuocere in forno per 50-60 minuti, bagnando di tanto in tanto col sugo di cottura. Detto sugo servirà poi per la salsa di accompagnamento.

La guarnizione comporta quattro grosse chenelle (preparate al cucchiaio) decorate con tartufi; piccole chenelle rotonde tartufate — preparate con l'avanzo del ripieno aggiunto di tartufi tritati —, latte di carpa panato e fritto; ostriche o datteri di mare parimente panati e fritti, chiozzi fritti, funghi, code di gamberetti e gamberetti rivoltati (vedi la fig. 136).

Il latte viene cotto in vino bianco, raffreddato, tagliato a pezzi e panato. Le ostriche (o i datteri di mare) vengono fatte cuocere nella loro acqua, immerse in salsa Villeroi e panate; i chiozzi (od anche altri pesci piccoletti) vengono immersi nel latte, nella farina e poi nell'uovo e nel pane e fritti. I funghi vengono cotti come al solito, asciugati ben bene e scaldati con un po' della salsa del pesce stesso. Lo stesso trattamento subiranno le code dei gamberetti.

All'ultimo momento si fanno cuocere le chenelle e si frigge tutto ciò che deve essere fritto. Bagnare leggermente di sugo la carpa, contornare con tutti gli ingredienti suddetti e servire a parte in salsiera il resto della salsa (che dovrà avere un bel colore bruno).

**611. — Lo storione.** Lo storione viene trattato come se si trattasse di vitello: infatti una volta cotta, la carne di storione ha lo stesso aspetto della

carne di vitello: si può cuocerla braciata, in fricandeau (procedendo come per il fricandeau di vitello) o in altro modo. Si contorna con tutto ciò che viene usato solitamente di contorno per gli altri pesci.

**612. — Chiozzi.** Si servono esclusivamente in frittura. Come è stato detto nel capitolo generale, prima di friggerli verranno immersi nel latte e poi infarinati. Se sono un po' grandi possono venir preparati anche alla « marinara ».

**613. — Il lavareto.** Pesce ottimo, a carne bianca e fine. Si serve in bianco o al burro, a seconda della sua grossezza. Trattandosi di un pesce eccellente, è meglio non denaturarne il sapore con preparazioni complicate. (Questo pesce al pari dello sgombro deve essere di una freschezza assoluta. « *N. d. T.* »).

**614. — Il pesce persico.** È un pesce eccellente. Se è piccolo si frigge, se è grande viene cotto in tegame o servito con salse al gratin o altre (al vino bianco o rosso). (Il pesce persico, a ragione della grande quantità di spine che contiene, non è consigliabile ai bambini. In generale è consigliabile farlo a filetti; gli si addicono tutte le preparazioni dei filetti di sfoglie. « *N. d. T.* »).

## Le rane

Anche gli abitatori degli stagni e dei pantani danno il loro contributo alla gastronomia. Per lo più non si usano che le coscette, ma anche la rana intera è ottima.

**615. — Rane saltate al burro.** Pelare le rane, togliere le punte alle zampe e farle saltellare al burro ben caldo. Si servono con prezzemolo tritato e fette di limone.

**616. — Rane alla Poulette.** Far cuocere le rane a fuoco molto basso, in modo da evitare che diventino dorate. Passarle poi per qualche momento in una salsa Poulette. Si servono cosparse di prezzemolo tritato.

**617. — Rane in bigné.** Far macerare le coscette di rana con sale, pepe, poco aceto e prezzemolo tritato. Asciugarle all'ultimo momento e immergerle in pastella da frittura. Farle cuocere in olio bollente per 5 minuti. Si servono in mucchio, guarnendo con prezzemolo fritto.

*Nota.* — Cucinando le rane al burro si può aggiungere uno spicchio d'aglio o poca cipolla tritata. Si possono anche accompagnare con funghi al burro e patate a dadolini. Si possono servire anche con del risotto, mettendole al centro del piatto di risotto. (In Italia le rane sono preferite fritte dorate, cioè infarinate, passate all'uovo battuto e fritte in abbondante olio. Sono eccellenti anche in zuppa. « *N. d. T.* »).

## La tinca.

Si cucina come il pesce persico; si può fare « alla marinara » o in carpione. (La tinca, perchè sia veramente buona, è necessario lasciarla vivere per qualche giorno in acqua limpida e corrente, altrimenti il suo gusto è fangoso. La carpa e la regina vanno trattate nello stesso modo. « *N. d. T.* »).

**618. — Tinche in carpione.** Si debbono usare solamente delle piccole tinchette. Friggerle come al solito e bagnarle con una marinata preparata con poco olio nel quale si farà soffriggere della cipolla; quando la cipolla sarà dorata si aggiungerà un bicchiere di aceto e acqua (metà e metà) e qualche foglia di salvia. Far bollire per qualche istante molto adagio e versare la marinata sulle tinche disposte precedentemente in una terrinetta. Si portano in tavola dopo almeno 12 ore. In tal guisa le tinche si possono conservare per parecchi giorni.

**619. — Tinche alla Lorena.** Desquamare, vuotare e lavare le tinche. Disporle su di uno strato di prezzemolo, cipolla, timo, lauro, sale e pepe. Bagnare con ½ bottiglia di vino bianco secco e un bicchiere d'acqua. Far cuocere molto adagio. Quando il pesce è cotto, viene tolto dal recipiente ed il sugo di cottura fatto ridurre di metà. Aggiungere un po' di panna dolce e lasciar cuocere molto adagio per 1/4 d'ora. Legare con due tuorli d'uovo, ritirare dal fuoco e aggiungere parecchio burro. Versare questa salsa sul pesce che sarà stato disposto su di un piatto da forno; cospargere di cipolla e di prezzemolo ben tritati; mettere il piatto in forno caldissimo per 5 minuti e servire condito con pochissimo succo di limone.

## Le trote.

La trote si prestano a numerose combinazioni culinarie, semplici o complicate, calde o fredde.

**620. — Piccole trotelle « al bleu ».** Questa preparazione richiede l'impiego di trote uccise al momento dell'uso. Si svuotano rapidamente e non si grattano nè si asciugano, perchè sarà il succo di limone che darà loro la tinta bluastra richiesta. Immergere le trote pulite in un brodo ristretto piuttosto salato e condito di aceto; far cuocere per 5 minuti. Si servono su di un piatto guarnito di tovagliolo, con burro fuso in salsiera. Se prima della cottura vengono bagnate con un cucchiaio di aceto bollente, le trote assumeranno una tinta ancor più bluastra. (Vedi la fig. 138).

*Nota.* — Anche i piccoli lucci e le carpe possono venir preparati secondo questo sistema.

**621. — Trotelle « alla mugnaia ».** Passare le trote al latte ed alla farina; cuocerle in burro ben caldo. Decorare con fettine di limone. Cospargere di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 137).

Fig. 137 - Trotelle alla mugnaia (Ricetta 621).

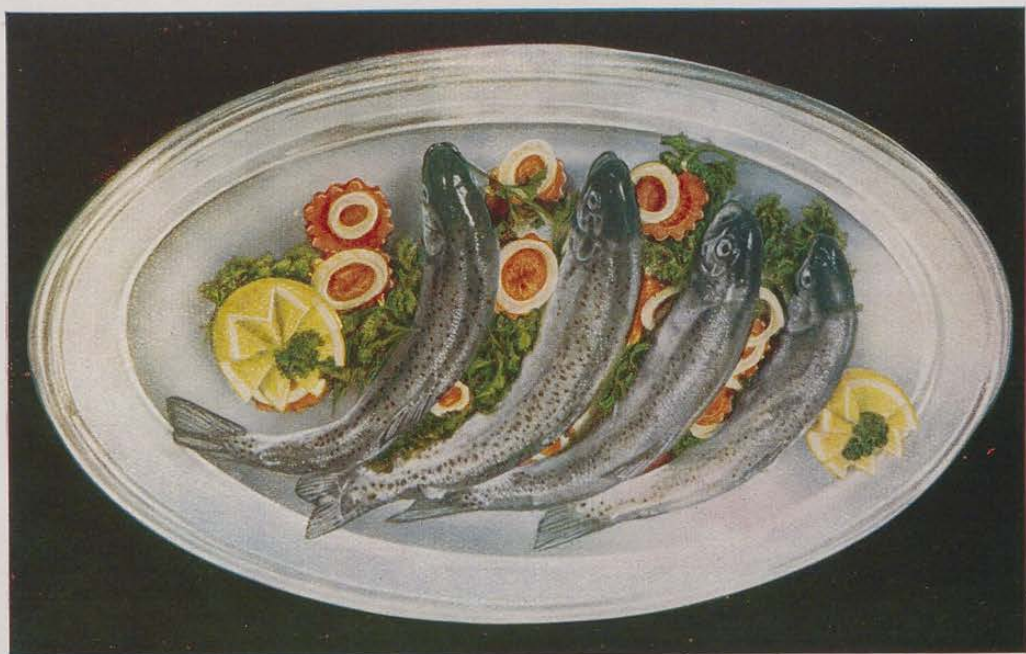



Fig. 138 - Piccole trotelle « al bleu » (Ricetta 620).

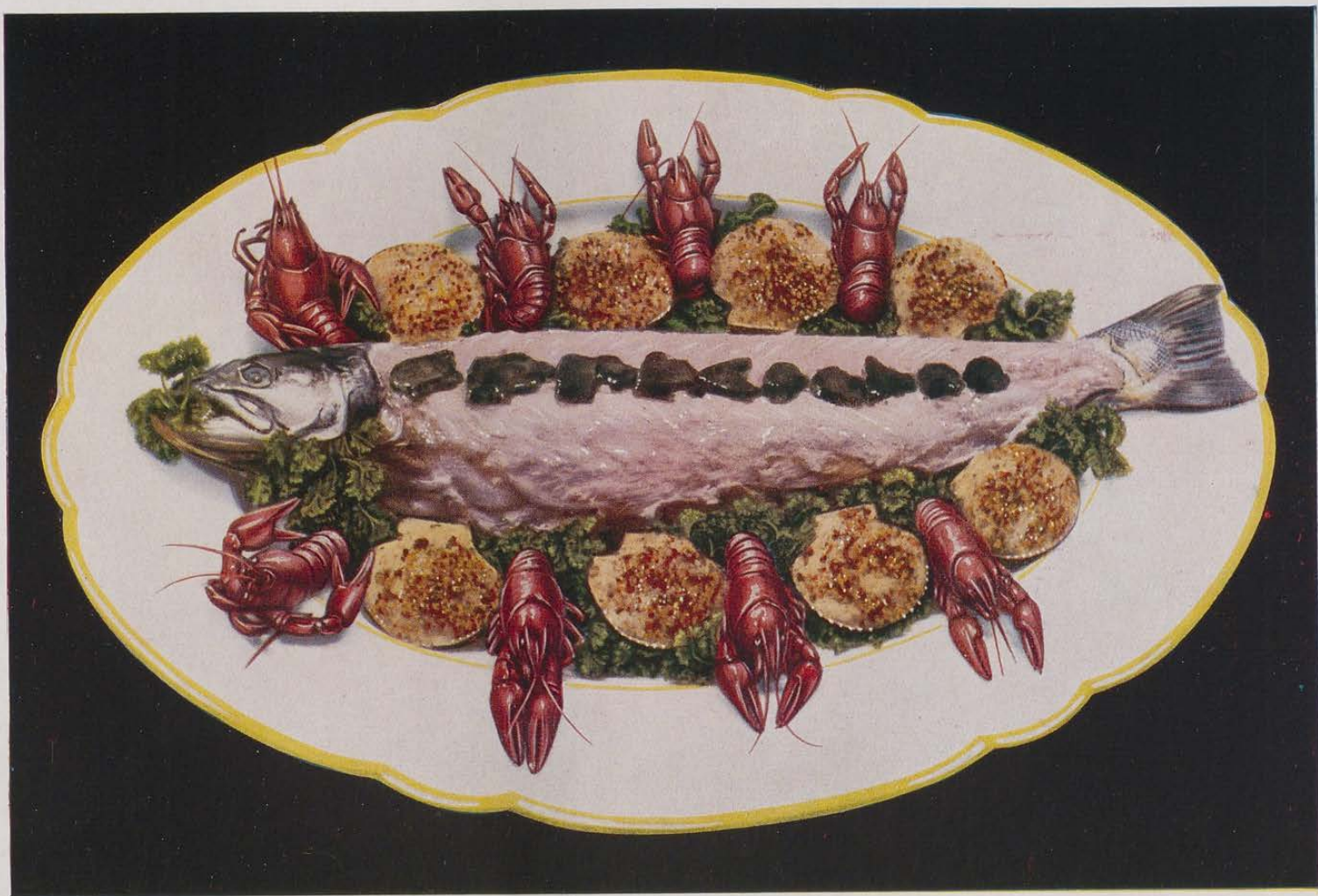



Fig. 139 – Trota salmonata alla Laguipière (Ricetta 631).

**622. — Trotelle alla mantovana.** Cuocere le trote « alla mugnaia ». Disporle su di un piatto lungo e bagnarle con salsa all'italiana (senza prosciutto).

**623. — Trotelle all'ussara.** Svuotare le trote e riempirne l'interno con un composto di mollica di pane bagnato in latte freddo, cipolle cotte al burro, prezzemolo tritato, poco burro e un tuorlo d'uovo (per sei trote). Aggiungere della paprika. Disporre al fondo di una terrinetta uno strato di cipolle tritate cotte al burro senza essere rosolate; su questo strato disporre le trote ripiene; salare; bagnare con un bicchiere di vino bianco e far cuocere in forno molto adagio. Aggiustare le trote su di un piatto piuttosto lungo, ridurre di metà il sugo di cottura e legarlo con del burro maneggiato con poca farina. Versare la salsa sulle trote e mettere a dorare in forno caldissimo, per pochi minuti.

**624. — Trote al vino rosso.** Cuocere le trote in vino rosso con poche cipolline tritate. Ridurre il sugo di cottura e legarlo con del burro maneggiato con farina. Versare la salsa sulle trote. Mettere in forno caldissimo e servire contornando il pesce con crostini di pane fritti.

**625. — Trote alla panna.** Disporre le trote in un piatto da forno, condirle con sale, pepe, erbe aromatiche e limone, bagnandole semplicemente con qualche cucchiaio di acqua. Cuocerle in forno per 15 minuti e togliere le trote. Aggiungere al sugo di cottura una tazza da tè di panna densa: ridurre di metà il composto e versare la salsa sulle trote. Cospargere di pan grattato e mettere in forno a gratinare.

**626. — Trote alla maconnese.** Cuocere molto adagio 12 piccole trotelle in poco vino rosso. A parte si faranno dorare 250 gr. di cipolline tritate che verranno bagnate con brodo, aggiunte di una noce di burro e di un pezzetto di zucchero. Cuocere il tutto a fuoco molto basso senza che le cipolle formino una poltiglia e in modo che a cottura completa il liquido sia quasi completamente evaporato. Preparare del pari 250 gr. di funghi piccoli e ben conditi. Quando le trote sono cotte toglierle dal vino e lasciar ridurre per 3/4 il sugo di cottura a fuoco vivacissimo, aggiungendo una noce di estratto di carne e un po' di burro maneggiato con farina. Dopo qualche momento di cottura lentissima, si ritira la salsa dal fornello, si aggiunge un bel pezzo di burro di ottima qualità e si rende la salsa ben bruna aggiungendo un poco di caramello. Disporre le trote su di un piatto lungo ben caldo, disporre attorno alle medesime delle cipolline glassate da un lato e dei funghi ben asciutti dall'altro. Versare sul tutto una copiosa quantità della salsa. Le trote si preparano anche in filetti, al gratin, fritte, ai ferri, ecc.

**627. — Trota salmonata alla « mousseline ».** Cuocere la trota in brodo ristretto. Disporla su di un piatto guarnito di salvietta e contornarla con una bordura di fettine di limone e qualche ciuffo di prezzemolo. Se si vuole, si può togliere alla trota la sua pelle argentea.

Si serve con salsa « mousseline » od olandese e con patate all'inglese. Gli inglesi servono la trota salmonata con una insalata di cetrioli.

628. — **Trota salmonata alla Chivry.** Cuocere la trota e prepararla come è stato detto alla ricetta precedente. Si contorna il pesce con piccole forme di pasta riempite di purea di spinaci. In salsiera si servirà della salsa Chivry.

629. — **Trota salmonata alla Montgolfier.** Stufare molto adagio la trota in vino bianco, bagnandola spesso col sugo di cottura.

Preparare a parte delle piccole formette di pasta. Cuocere 12 gamberetti e pelarli. Mettere da parte la carne delle code e preparare un burro ai gamberetti con i gusci; aggiungerlo alla salsa preparata con il brodo di cottura della trota e dei gamberetti.

Preparare un contorno con latte di pesce e funghi cotti in vino bianco e legare tutto il contorno con salsa Nantua; aggiungere qualche fetta di tartufo per guarnire le formette di pasta riempite.

Disporre il pesce ben spelato su di un piatto; fissare nella carne del pesce qualche testa di gamberetto e contornare con le formette di pasta ripiene. A parte si servirà il resto della salsa.

630. — **Trota salmonata alla regenza.** (*Cucina ricca*). Cuocere la trota nel vino bianco. Ridurre il brodo ristretto ad un quantitativo di 1/4 di litro ed aggiungervi 1/4 di litro di salsa vellutata. Legare il tutto con 3 tuorli d'uovo. Burrare con 100 gr. di burro ai gamberetti, aggiungere una guarnizione « regenza » preparata con latte di pesce, chenelle di pesce, funghi, gamberetti e carne di code di gamberetti. Disporre la guarnizione attorno alla trota sulla quale verranno collocate 4 grosse chenelle decorate con tartufi.

631. — **Trota salmonata alla Laguipière.** (*Cucina ricca*). Far stufare molto adagio una bella trota salmonata di circa 2 kg. Preparare a parte una guarnizione di gamberetti cotti in brodo ristretto al vino bianco e piccolissime conchigliette ripiene di un composto di ostriche, funghi e gamberetti legato con salsa Mornay e gratinare.

Preparare un'eccellente salsa Nantua (le code dei gamberetti verranno utilizzate per le conchigliette ripiene). Disporre la trota su di un piatto lungo ben caldo. Togliere la pelle dal lato visibile e decorare la trota con pezzetti di tartufo. Il contorno viene disposto su foglie di prezzemolo. Si serve a parte della salsa Nantua. (Vedi la fig. 139).

632. — **Trota salmonata alla castellana.** (*Cucina ricca*). La trota salmonata di kg. 1½ circa viene svuotata e riempita senza aprirne il ventre (a tale scopo ci si serve di un cartoccio da pasticceria), con ripieno da chenelle al luccio. Togliere la pelle — dal lato esterno — su tutta la parte centrale e ricoprire la parte denudata con un sottile strato di ripieno. Applicare sulla parte rivestita 4 o 6 filetti di sogliola sottili e condidi, ben asciutti e ben battuti. Guarnire

i filetti con fettine di tartufo (vedi la fig. 8). Fasciare la trota con una fetta di lardo o un foglio di carta pergamena oliata; mettere in forno e lasciar cuocere dopo aver bagnato con ½ bottiglia di vino bianco secco. Vanno aggiunte le solite verdure e la carcassa del pesce. La cottura va prolungata per 45-50 minuti, bagnando spesso col sugo di cottura. Praparare a parte una guarnizione di chenelle e crochette ai gamberetti. Le crochette verranno preparate in forma rettangolare e fritte all'ultimo momento. Rivoltare 12 gamberetti.

Preparare una Béchamelle piuttosto densa che verrà aggiunta al sugo di cottura del pesce, ben ridotto in precedenza in modo che la salsa rimanga cremosa, montarla abbondantemente con burro o aggiungere della panna densa. Guarnire anche con una dozzina di ostriche sgusciate. Bagnare il pesce con la salsa e aggiustare attorno ad esso tutta la guarnizione di cui sopra. (Vedi la figura 140).

## Il salmone.

Il salmone si cuoce in bianco e si serve come la trota salmonata, accompagnato dalle stesse guarnizioni e dalle medesime salse. Si può anche servire a fette piuttosto grosse.

**633. — Fette di salmone ai ferri.** Oliare e far cuocere ai ferri le fette di salmone fino a quando introducendo la punta di un coltello al centro della fetta, si possa ritirarlo senza difficoltà: è questo l'indice di una perfetta cottura. Si serve con salsa alla maître d'hôtel o con burro fuso.

**634. — Fette di salmone alla Foyot.** Cuocere le fette di salmone « alla mugnaia » e contornarle con patate. A parte si serve una salsa Valois.

**635. — Fette di salmone alla Valois.** Questo piatto può venir preparato anche con altro pesce da taglio.

Preparare due tazze da tè di Béchamelle molto densa. Pestare bene in mortaio 400 gr. di carne di pesce cruda e unirla poi alla Béchamelle fredda. Aggiungere sale, pepe, spezie, 60 gr. di panna densa, un uovo intero e 3 tuorli. Passare il tutto al setaccio e colorare con poco carminio. Lasciar cuocere a bagnomaria in forno, in uno stampo da timballo ben burrata.

Si serve con salsa Valois.

**636. — « Mousseline » di salmone alla Chantilly.** Preparare un ripieno « mousseline » con 250 gr. di salmone. Aggiungere qualche goccia di carminio per ravvivare il colore e far cuocere a bagnomaria in piccole forme da babà, ben burrate. Sformare, bagnare con salsa « mousseline » aggiunta di burro ai gamberetti. Su ogni piccola forma, si dispone una coda di gamberetto. Al centro del piatto si dispongono dei funghi ben conditi di cerfoglio tritato.

**637. — Soufflé di salmone alla Diva.** Preparare un ragout di gamberetti alla panna, da disporre al fondo di una grande forma o di piccole formette

di pasta. Per riempire la forma o le formette usare il seguente composto: pestare molto finemente 250 gr. di salmone, 50 gr. di burro, una tazzina di Béchamelle e qualche cucchiaiata di panna. Aggiustare di sale e mettere per pochi momenti sul fuoco in modo che si riscaldi; aggiungere poi — una volta tolto dal fornello — 4 tuorli d'uovo e due bianchi battuti a neve, nonchè una traccia di carminio onde ravvivare il colore. Riempite le forme si mette in forno a calore modico.

## I crostacei ed i frutti di mare.

Questo capitolo comprende ricette che sono riportate in tutti i libri di cucina e che sono note a tutti i ghiottoni (1).

**638. — Aragosta all'americana.** Prendere delle piccole aragoste vive e tagliarle a pezzi; gettarli man mano in una teglia contenente olio e burro ben bollenti. Lasciar cuocere fino a quando diventano rossi. Aggiungere un cucchiaio di cipolla tritata, il bianco di un porro tagliato a filetti ed uno spicchio d'aglio schiacciato. Versare ½ decilitro di cognac e accendere con un fiammifero, quando la fiamma sarà spenta, aggiungere all'aragosta mezza bottiglia di vino bianco e poco pomodoro fresco a pezzetti. Condire con sale e pepe e lasciar cuocere per 20 minuti. Ritirare i pezzi d'aragosta e tenerli in caldo. Terminare la salsa a fuoco vivo dopo aver aggiunto quanto un uovo di concentrato di carne, del prezzemolo tritato e tutto il liquido emesso dall'aragosta mentre veniva tagliata. Aggiungere anche le parti verdastre o giallastre contenute nel guscio, che verranno triturate con un pezzo di burro. Unire il tutto, far bollire per qualche istante, aggiustare di sale e versare la salsa tal quale sull'aragosta. La salsa dovrà essere piuttosto ristretta e piccante. Cospargere di prezzemolo tritato. A parte si servirà del riso pilaff.

**639. — Aragosta alla creola o all'indiana.** Cuocere l'aragosta in brodo ristretto. Spezzarla in due, togliere la carne e affettarla. Scaldare leggermente al burro le fettine e unirle ad una ottima salsa al curry. Disporle su di un piatto rotondo, contornate da una bordura di riso alla creola. (Vedi la fig. 129). Salsa a parte in salsiera.

**640. — Aragosta alla cardinale.** Cuocere l'aragosta in brodo ristretto. Dividerla in due nel senso della lunghezza. Estrarre la carne senza alterare il guscio, tagliarla a fettine sottili, bagnarla con salsa cardinale e tenere in caldo. La carne delle mandibole viene tritata grossolanamente; ad essa si aggiungono inoltre dei funghi e dei tartufi tagliati a dadolini; legare il tutto con salsa cardinale. Disporre il composto al fondo delle due metà del guscio, mettere sopra al medesimo le fettine di carne d'aragosta, disponendo una fettina di tartufo fra una fettina e l'altra. Bagnare con qualche cucchiaiata di salsa cardinale

(1) La fig. 10 dimostra come si deve tagliare la carne dell'aragosta o dell'astaco.

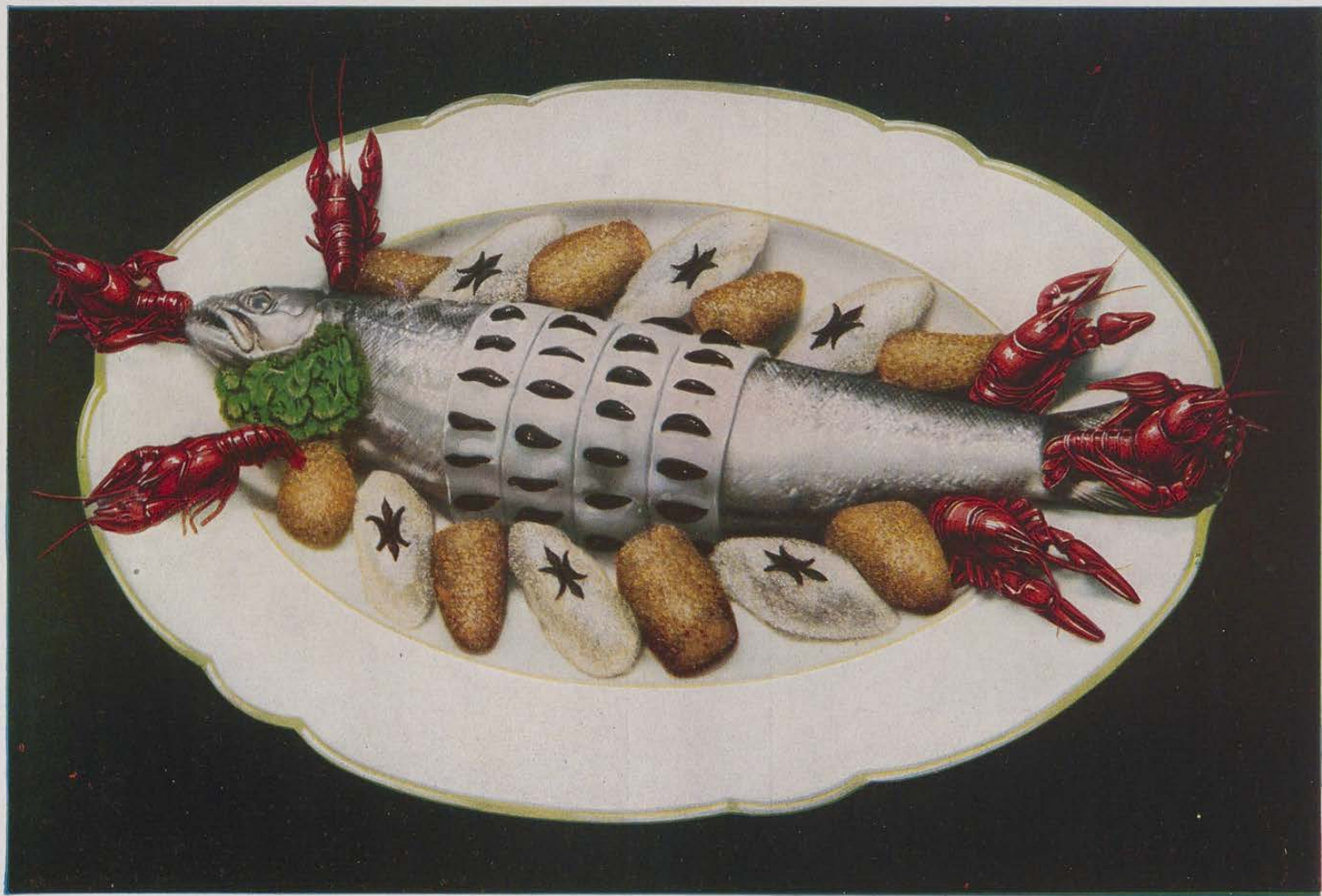



Fig. 140 - Trota salmonata alla castellana (Ricetta 632).

Fig. 141 – Trota in gelatina (Ricetta 671).

Fig. 142 – Filetti di sogliola a ventaglio (Ricetta 678).

ben densa, spolverare di formaggio grattato e mettere in forno per qualche momento. Si presentano su di un piatto lungo coperto da una salvietta, con ciuffi di prezzemolo ai lati.

**641. — Aragosta alla termidoro.** Tagliare in due un'aragosta viva e farla cuocere in una teglia contenente burro ed olio bollenti. Dopo 5 o 6 minuti si voltano le due metà (il lato carne, sarà stato il primo a cuocere), si aggiusta di sale e pepe e si mette poi in forno per 1/4 d'ora in modo che la carne venga ben arrostita.

Far rosolare al burro un cucchiaio di cipolla tritata, aggiungere un grosso bicchiere di vino bianco; ridurre di metà e aggiungere ½ litro di doppia panna, qualche cucchiaiata di Béchamelle, prezzemolo tritato; ridurre fortemente fino a quando la salsa diventi un po' attaccaticcia. Asportare la carne senza alterare il guscio; tagliarla a piccoli dadolini, aggiungerla alla salsa e continuare la cottura per pochi momenti. Togliere il recipiente dal fornello e aggiungere un cucchiaino di senape in polvere e un etto di formaggio grattato. Riempire le due metà del guscio con questo composto, cospargere di formaggio grattato e mettere in forno caldissimo per pochi istanti. Si serve disposta su di una salvietta.

**642. — Aragosta alla New-Burg.** Cuocere l'aragosta in brodo ristretto. Decorticarla e tagliare la carne della coda a fettine sottili. Rompere le pinze ed estrarne la carne assieme a quella delle zampe, ecc. Riscaldare leggermente queste carni con un po' di burro, aggiungere un bicchierino di cognac e un decilitro di madera o marsala. Lasciar cuocere qualche istante e aggiungere poi 125 gr. di panna densa. Aggiungere inoltre dei funghi, delle fettine di tartufo, del sale e del pepe. Far ridurre a fuoco bassissimo. All'ultimo momento si lega la salsa con due tuorli d'uovo e un poco di panna. Evitare che la salsa abbia a bollire.

*Nota.* — L'aragosta alla New-Burg viene servita con riso alla creola o pilaff, come è stato detto per l'aragosta all'americana e quella alla creola.

**643. — Aragosta alla normanna.** Far cuocere l'aragosta in brodo ristretto. Tagliarla in due nel senso della sua lunghezza e affettare la carne della coda. Tagliare a pezzetti la carne contenuta nelle zampe e nelle pinze, unire qualche dattero di mare, qualche fungo e qualche fettina di tartufo. Tutto deve essere stato cotto in precedenza. Si aggiunge della salsa normanna preparata col sugo di cottura dei datteri e dei funghi e legata con rosso d'uovo. Con detto composto si guarnisce il fondo del guscio disponendo sul composto le fettine di carne d'aragosta. Coprire con la salsa e mettere in forno caldissimo per qualche istante. Disporre l'aragosta su di un piatto lungo e decorare con fettine di tartufo e pesci piccoli (chiozzi od altri) panati e fritti.

**644. — Aragosta alla diavola.** Prendere un'aragosta viva, tagliarla sul dorso nel senso della lunghezza, salarla, oliarla e spremervi un po' di sugo di limone e farla cuocere ai ferri per circa 30 minuti a fuoco dolce (questo tempo

di cottura vale per un'aragosta da 1 kg.). Disporre sul piatto e servire a parte della salsa diavola o un'altra salsa saporita.

**645. — Aragosta alla Pompadour.** Piatto squisito, molto raccomandabile per le cene, quando si teme che qualche convitato non sia in grado di digerire l'aragosta.

Preparare un'aragosta alla cardinale e dei filetti di sogliola al vino bianco. Disporre su di un piatto lungo l'aragosta (tagliata in due) e inquadrarla con i filetti di sogliola al vino bianco. Naturalmente si sceglierà per questo piatto un'aragosta piccola, dato che non viene servita sola. (Vedi la fig. 128).

**646. — Pilaff d'aragosta.** Preparare un riso Pilaff (vedi: *Risotti*) e disporlo a corona lasciando un vuoto al centro che verrà riempito con la carne d'aragosta. Coprire con riso in modo da costituire una specie di timballo. Decorare con le zampe e versare attorno un po' di salsa cardinale. Per la disposizione del piatto, vedi la fig. 131.

*Nota.* — Va notato che l'aragosta può ottimamente venir servita fredda. Le ricette indicate per l'aragosta possono essere utilizzate anche per altri crostacei, ad es. l'astaco, il quale però è migliore se viene servito ben caldo.

**647. — Gamberetti in brodo ristretto o «nuotanti».** Preparare un brodo ristretto composto di carote, cipolle, prezzemolo, lauro, sale e grani di pepe. Carote e cipolla verranno affettate sottilmente. Bagnare la verdura con 1/4 di litro di vino bianco e lasciar cuocere lentamente fino a cottura quasi completa. Gettare allora nel brodo i gamberetti che saranno stati ben lavati e svuotati dell'intestino (questa operazione viene eseguita introducendo l'unghia nella paletta che si trova al centro della coda; strappandola si vedrà che l'intestino vien dietro). Coprire il recipiente e lasciar cuocere per 10-12 minuti a seconda della grossezza dei gamberetti. Versare i gamberetti in una terrinetta con il loro brodo di cottura, tal quale.

**648. — Gamberetti in cespuglio.** Cuocere i gamberetti come è stato detto alla ricetta precedente e disporli a piramide su di un tovagliolo piegato a cono e coperto di prezzemolo ben verde. (Vedi la fig. 147).

**649. — Gamberetti alla francese.** Preparare una mirepoix di carote, cipolle, ecc. Lavare e pulire come è stato detto i gamberetti e metterli nella mirepoix al burro, lasciandoveli cuocere fino a quando saranno diventati ben rossi. Versare un po' di cognac sui gamberetti ed accendere con un fiammifero. Bagnare con un bicchiere di vino bianco. Disporre i gamberetti in modo elegante. Ridurre il sugo di cottura aggiunto di concentrato di carne, togliere il recipiente dal fornello, aggiungere un bel pezzo di burro e versare la salsa sui gamberetti. Cospargere da ultimo con prezzemolo tritato.

**650. — Gamberetti al gratin.** Far saltellare al burro i gamberetti con un po' di cipolla, un filo di timo e poco lauro. Quando saranno ben rossi, si bagneranno con vino bianco, aggiungendo poi sale e pepe. Far cuocere per 10-12

minuti. Svuotare i gamberetti della carne. Aggiungere un po' di Duxelle al liquido di cottura e lasciar ridurre di metà. Aggiungere un po' di salsa spagnola e far ridurre ancora un po'. Incorporare poi un cucchiaino di prezzemolo tritato. Disporre un turbante di patate Duchessa, versare al centro un po' di salsa sopra a tutto disporre la carne dei gamberetti. Coprire con altra salsa, cospargere di pan grattato, versare del burro fuso sul pane e mettere in forno a gratinare.

## Frutti di mare.

I frutti di mare sono molto apprezzati: debbono essere ben pesanti e chiusi.

**651. — Frutti di mare alla parigina.** Mettere in forno i frutti di mare in modo che si aprano; toglierne la carne e lavarla ben bene. Cuocere la carne ben pulita in poco vino bianco con qualche fettina di cipolla; aggiungere sale e pepe. Toglierla dal sugo di cottura e legarla con salsa Béchamelle ben saporita. Lavare a fondo le conchigliette svuotate, riempirle col composto, bagnare con altra Béchamelle, spolverare di formaggio e pan grattato versare sul pane del burro fuso e mettere in forno a gratinare. Alla carne si possono aggiungere dei funghi, dell'avanzo di carne di pesce, d'aragosta od altro.

**652. — Frutti di mare alla diavola.** Cuocere completamente i frutti di mare nel forno. Svuotare le conchiglie della carne, unire un po' di cipolla tritata cotta al burro, un pezzetto di mollica di pane raffermo bagnato nel latte e ben schiacciato e spezzettato, del prezzemolo tritato, sale, pepe, qualche cucchiaio di Béchamelle, una traccia di senape e qualche goccia di salsa inglese. Riempire le conchiglie con questo composto, cospargere di pan grattato, bagnare di burro fuso e mettere in forno a gratinare.

**653. — Frutti di mare alla duchessa.** Si procede come è stato detto per i frutti di mare alla parigina, bordando ogni conchiglia con patate duchessa: si formerà una specie di cordone, servendosi del solito cartoccio.

**654. — Granchi alla Mornay.** Cuocere i granchi in acqua salata e svuotarli della carne quando sono ben freddi. Conservare solamente il guscio. Unire alla carne anche la parte cremosa in esso contenuta. Legare tutto con salsa Mornay. Riempire i gusci con il composto, cospargere di formaggio e pan grattato. Bagnare con burro fuso e mettere in forno a gratinare. Si servono contornati da ciuffi di prezzemolo.

**655. — Granchi alla Pilaff.** Legare la carne dei granchi con salsa ai granchiolini e disporre il composto sopra un timballo di riso Pilaff.

## I datteri di mare.

I datteri di mare sono, fra i frutti marini, quelli più apprezzati. Debbono essere freschissimi e ben chiusi. Non è prudente mangiarne durante l'estate, a meno di non trovarsi sul luogo di produzione. Se i datteri non vengono digeriti dopo un primo assaggio, è meglio rinunciarvi.

**656. — Datteri di mare alla marinara.** Grattare e lavare accuratamente i datteri. Farli cuocere con un bicchiere di vino bianco. un cucchiaio di cipolla tritata, poco prezzemolo, un filo di timo, del lauro e del pepe (niente sale). Quando i datteri si sono bene aperti e che il liquido di cottura li ricopre, sono cotti. Ricordare che la cottura esagerata fa diventare coriacea la carne dei datteri. Ritirarli dal recipiente di cottura, aggiungere al sugo un pezzo di burro, del prezzemolo tritato e far ridurre di metà a fuoco forte. Versare sui datteri sgusciati il sugo di cottura. Cospargere di prezzemolo tritato.

**657. — Datteri di mare alla Poulette.** Cuocere i datteri, come è stato indicato alla precedente ricetta e col liquido di cottura preparare una salsa bianca. Legare la salsa con uno o due tuorli d'uovo, un bel pezzo di burro e del succo di limone. Versare la salsa così preparata sui datteri sgusciati. Cospargere di prezzemolo tritato.

**658. — Datteri di mare alla Villeroi.** Far cuocere dei grossi datteri, sgusciarli, asciugarli ben bene ed immergerli in una salsa Villeroi preparata col loro sugo di cottura. Lasciar raffreddare, panare due volte e far friggere. Di solito i datteri preparati secondo questo metodo vengono usati come guarnizione per pesci di grossa taglia.

**659. — Pilaff di datteri di mare all'orientale.** Preparare del riso alla Pilaff (vedi: *Risotti*) e dei datteri di mare alla marinara. Col liquido di cottura dei datteri preparare una salsa vellutata alla quale verrà aggiunto un grosso pizzico di curry o del zafferano. Legare i datteri con questa salsa e disporli al centro del riso disposto a bordura.

## Le lumache.

**660. — Preparazione delle lumache.** Le lumache vengono usate quando digiunano da molto tempo, quando cioè l'orifizio della chiocciola è chiuso da una pellicola dura. Lavarle in acqua e aceto, farle cuocere 20 minuti in acqua bollente, raffreddarle completamente in acqua fredda, toglierle dal guscio ed asportarne la punta nera. Farle cuocere allora in brodo ristretto per 3 o 4 ore. Asciugarle bene. Pulire accuratamente i gusci e seccarli in forno. In ogni guscio si introduce poi una lumaca cotta e si riempie con burro per lumache (vedi al paragrafo: *Burro aromatizzato*). Disporre le lumache su una piastra da forno e introdurle per un istante in forno caldissimo. Servire immediatamente.

## I pesci serviti freddi.

I pesci possono venir serviti freddi, conditi con salsa all'aceto, con maionese o con gelatina, oppure in conchiglie se si deve utilizzare qualche avanzo di pesce.

**661. — Anguilla al verde.** Questo metodo di preparazione dell'anguilla appartiene alla cucina belga. Tagliare l'anguilla a pezzi, dopo averla pelata,

svuotata e lavata. Far saltellare i pezzi in burro ben caldo. Coprirli mentre cuociono, con uno strato di acetosa, cerfoglio, prezzemolo e salvia tritati finemente. Lasciar cuocere per 5 minuti senza aggiungere altro, poi bagnare con un bicchiere di vino bianco e tanta acqua quanta è necessaria per ricoprire tutto. Aggiustare di sale e lasciar cuocere per 20-25 minuti. Preparare a parte 3 rossi d'uovo, il succo di un limone ed un grosso pizzico di fecola; agitare bene il composto e aggiungere un po' del sugo di cottura dell'anguilla. Versare questo composto nella salsa, ma evitare che cominci a bollire. Disporre l'anguilla in una terrinetta tal quale. Si lascia raffreddare e si serve fredda o tiepida.

**662. — Luccio in gelatina.** Va servito intero, ben freddo. Cuocere il luccio, scolarlo bene e quando è freddo, togliergli la pelle. La carne può venir decorata con tartufi, con burro di crescione, ecc. Coprire con gelatina e guarnire con quegli ingredienti che possono essere adatti ad un pesce freddo: uova sode svuotate e riempite con caviale, pomodori in insalata, ecc. Fra i singoli pezzi della guarnizione si dispone una formetta di gelatina moscovita (gelatina battuta su ghiaccio con due o tre cucchiai di maionese). Si serve con maionese verde. La trota e l'ombrina possono venire presentate allo stesso modo. (Vedi la figura 135).

**663. — Carpa all'ebrea.** Far rinvenire in olio, senza che prenda colore, una cipolla affettata. Spolverare di farina e bagnare con vino bianco ed acqua in parti eguali, in modo che la carpa sia quasi coperta dal liquido. Aggiungere un mazzolino profumato, sale, pepe in grani e qualche cucchiaio d'olio d'oliva. Quando il liquido comincia a bollire, mettere nella teglia la carpa tagliata a pezzi e lasciar cuocere molto adagio per mezz'ora. Disporre i pezzi di pesce su di un piatto lungo e far ridurre il sugo di cottura ai 3/4; aggiungere un pizzico di zafferano e versarlo poi sulla carpa ricostituita nel piatto. Contornare di uva secca. Si serve quando la salsa si è gelificata.

**664. — Salmone o trota in salsa verde.** Cuocere il pesce e farlo raffreddare nel liquido di cottura, tanto se è stato lasciato intero che se è stato tagliato a pezzi. Asciugarlo bene e disporlo su di un piatto con tovagliolo, guarnito di fette di limone e di prezzemolo. A parte si serve una maionese verde. (La maionese verde può venir sostituita del resto da una maionese semplice o da una salsa tartara).

Incidentalmente ricorderemo che in Inghilterra si serve contemporaneamente una insalata di cetrioli.

**665. — Salmone in fette alla moscovita.** Cuocere in brodo ristretto due belle fette di salmone da 400 gr. l'una. Lasciarle raffreddare nel loro sugo di cottura, scolarle ben bene e disporle su di un piatto lungo. Decorare con gamberetti ben rossi e con filetti d'acciuga all'olio. Guarnire con piccole formette di pasta, riempite di caviale od altro. A parte si servirà una maionese molto saporita addizionata di rafano grattato.

**666. — Medaglioni di salmone alla Majestic.** Tagliare a fette il salmone formandone delle scaloppine ben rotonde; farle cuocere in forno con poco vino bianco, sale e pepe. Cuocere contemporaneamente tutti i ritagli coi quali verrà preparata — dopo il raffreddamento — una spuma di salmone alla panna. Asciugare bene i medaglioni, aggiungere alla spuma qualche coda di gamberetto e ricoprire col resto della medesima i medaglioni, disponendo il composto a forma di cupola. Bagnare con maionese densa e disporre i medaglioni attorno ad un'insalata mista, preparata con patate, sedano e rape, legate con la stessa maionese. Ogni medaglione porterà al sommo un gamberetto ben rosso. Attorno al piatto si disporranno delle mezze fettine di limone.

**667. — Trota salmonata alla russa.** Cuocere la trota in brodo ristretto al vino bianco. Raffreddare il pesce nel brodo, toglierlo dal recipiente e disporlo su di un piatto lungo. Col sugo di cottura preparare una gelatina che verrà gocciolata sul pesce, quando sia quasi rappresa, dopo aver decorata la trota con maionese verde alla gelatina di pesce. Attorno si disporranno delle piccole formette piene di insalata alla russa.

**668. — Trota salmonata alla Daubigny.** (*Cucina ricca*). Per 8-10 persone è necessaria una trota di 1.500-1.800 gr. Cuocerla nel solito brodo ristretto, spelarla e disporla su di uno zoccolo in riso, adagiandola sul ventre. Decorare i due lati della trota con motivi in tartufo, si dispone sulla trota uno strato di gelatina semi-solidificata, servendosi di un pennello. Si sistemano poi alle due estremità della trota due gruppi di gamberetti ben rossi, brillantati con gelatina in modo da renderli lucidi. Attorno al piatto si sistemano delle conchigliette ripiene di insalata di verdura, coperte di gelatina e decorate. Fra le conchiglie si metteranno delle uova sode tagliate a metà, svuotate e riempite di caviale. Versare un po' di gelatina semi-solidificata attorno allo zoccolo, sul fondo del piatto. Si serve freddissima.

**669. — Trota alla parigina.** Cuocere la trota in brodo ristretto e farla raffreddare. Disporla su di uno zoccolo di riso, che verrà poi completamente mascherato con maionese alla gelatina, alla quale si aggiungeranno 100 gr. di burro ai gamberetti. Contornare la trota con formette ripiene di insalata di verdure e piccoli timballi di gelatina di pesce ben chiara, nei quali sarà stata messa della carne di gamberetto.

**670. — Trota salmonata all'Orsay.** La trota in bianco, raffreddata, viene disposta su di uno strato di gelatina tritata. Viene contornata da formette di gelatina con gamberetti (in piccole forme da babà), uova sode tagliate a metà, svuotate e riempite in parte con caviale, in parte con pomodori in insalata tagliuzzati finemente. Servire in salsiera della maionese verde.

**671. — Trota in gelatina.** (*Cucina ricca*). Far cuocere la trota in bianco, lasciarla raffreddare a metà ed asciugarla bene. Disporla su di un piatto lungo,

ben freddo e spelarla. Incidere i filetti a metà per il lungo ed a fette per il largo, in modo da facilitare il servizio. Si guarnisce con 8 uova sode, tagliate a metà. Passare il tuorlo sodo al setaccio, aggiungere 80 gr. di burro molle, sale, pepe e un cucchiaio di maionese. Dividere questa purea in due parti; ad una metà si aggiungerà un po' di purea di spinaci, crescione; cerfoglio, ecc. per renderla verde; all'altra metà si aggiungerà invece della purea di pomodoro per renderla rossa. Riempire le metà d'uovo con la purea rossa e quella verde alternativamente e disporle attorno al pesce. Bagnare il tutto con gelatina semi-solida. Bordare il piatto con mezze fettine di limone. A parte si servirà della maionese verde. L'ombrina può venire preparata secondo lo stesso sistema. Per la presentazione del piatto, vedi la fig. 141).

**672. — Trota salmonata alla norvegese.** Preparare e svuotare attraverso alle branchie una bella trota salmonata di circa 2 kg. Farla cuocere nel brodo ristretto per un'oretta mettendola sul ventre. A tale scopo si legherà il pesce con qualche giro di spago alla grata della pesciera badando di non stringere troppo. Lasciar raffreddare un po' nel recipiente di cottura e mettere in ghiacciaia per ben raffreddare, dopo aver scolata la trota. Preparare uno zoccolo in riso — delle dimensioni del pesce ed in forma di barchetta — svuotandolo un poco al centro in modo che il pesce rimanga ben fermo sul piedestallo. La guarnizione è formata da pezzi di cetriolo svuotati e riempiti (dopo essere stati lessati e salati) di carne di gamberetti legata con maionese. Fra un pezzo di cetriolo e l'altro si mette un piccolo pomodoro pelato e svuotato, del quale si imita il peduncolo con un poco di burro verde. Inumidire di gelatina i pomodori in modo che siano brillanti.

Per disporre artisticamente la trota bisogna pelarla quasi completamente da ambedue i lati (dato che viene sistemata sul ventre), lasciando solo un po' di pelle vicino alla testa ed alla coda. Passare il pennello imbevuto di gelatina semi-solida sulla carne spelata e decorare la trota con pezzetti di tartufo, evitando l'eccesso di decorazione. Disporre su tutto il dorso del pesce una serie di gamberetti rossi ai quali si tolgono soltanto le zampe e i baffi. Disporre su tutto della gelatina semi-solida arrossata leggermente con carminio. Sistemare attorno al pesce la guarnizione. Bordare il piatto con fettine di limone scanellate. A parte si serve della maionese molto saporita. Per la presentazione del piatto, vedi la fig. 145.

*Nota.* — La maggior parte delle ricette che abbiamo dato per le trote, può servire anche per le ombrine e talvolta anche per il luccio. Durante le stagioni nelle quali non si trovano i cetrioli, la guarnizione può venir sistemata in uova sode tagliate a metà.

**673. — Trotelle al vino rosso, in gelatina.** Cuocere le trote in vino rosso di ottima qualità, farle raffreddare e disporle su di un piatto lungo. Aggiungere il vino alla gelatina chiarificandola. Quando la gelatina sarà semi-solida, si

gocciolerà sulle trote ammantandole. (Per colorare la gelatina si può aggiungerle un po' di caramello). Guarnire con palline di carota, porri e tartufi.

**674. — Trotelle all'Andrea.** Prendere sei trotelle, disquamarle, tagliar loro le pinne, svuotarle attraverso le branchie senza aprirne il ventre, pulirle e farle cuocere in brodo ristretto al vino bianco aggiunto di abbondante dragoncello (serpentaria). Raffreddarle nel liquido di cottura. Col brodo ristretto si preparerà una gelatina di pesce, aggiungendo qualche testa o carne di scarto di pesci gelatinosi oppure, se ciò non è possibile, semplicemente della gelatina in fogli. Chiarificare perfettamente.

Si guarnisce il piatto con piccole formette di spuma ai gamberetti. Contemporaneamente si preparerà una spuma di pomodoro gelatinosa che verrà versata sul fondo di un piatto lungo. Quando la spuma di pomodoro sarà quasi rappresa, vi si disporranno le trotelle spelate. Decorarle con foglie di serpentaria immerse per poco in acqua bollente e qualche motivo in carota lessata, in modo da imitare dei vasi di fiori. Bagnare abbondantemente le trote con gelatina semi-solida e mettere in ghiacciaia a gelificare completamente. Si contorna il piatto con le formette di spuma ai gamberetti, sulle quali verranno disposte tre code di gamberetti, sistemate artisticamente; anche queste formette verranno ricoperte con gelatina. Bordare il piatto con mezze fettine di limone. (Vedi la fig. 144).

**675. — Merluzzo freddo alla russa.** Qualsiasi avanzo di pesce può venir preparato in questo modo. Togliere le spine e disporre su di un piatto lungo le due metà, sistemando ad ogni estremità un mucchietto di insalata alla russa. Decorare il piatto (come è indicato alla fig. 127) con maionese densa. A tale scopo si userà un cartoccio con punta scannellata. Qualche filetto di acciuga completa l'ornamentazione.

**676. — Triglie alla nizzarda.** Far cuocere le triglie a fuoco molto basso in vino bianco, nel quale saranno state messe delle fette di cipolla. Raffreddare e disporle poi su di un piatto. Sulle triglie si aggiusta del pomodoro in insalata tritato finemente, in maniera che su ogni triglia si abbia un mucchietto di pomodoro. Guarnire con rotelle di cipolla al cui centro sarà sistemato un po' di prezzemolo tritato. Attorno al piatto e fra le singole triglie, si dispongono delle mezze fettine di limone. Il piatto va presentato come è illustrato alla fig. 143.

**677. — Filetti di sogliola in gelatina.** Procedere come è stato detto per le trotelle in gelatina, usando vino bianco in luogo di vino rosso. Prima di versare la gelatina sui filetti, si inumidiranno con succo di limone in modo che rimangano bianchissimi e si decoreranno con tartufi.

**678. — Filetti di sogliola a ventaglio.** Togliere i filetti a 4 sogliole, lavarli ben bene, asciugarli accuratamente, batterli e ripiegarli in due. Farli cuocere

Fig. 143 – Triglie alla nizzarda (Ricetta 676).
Fig. 144 – Trotelle all'Andrea (Ricetta 674).

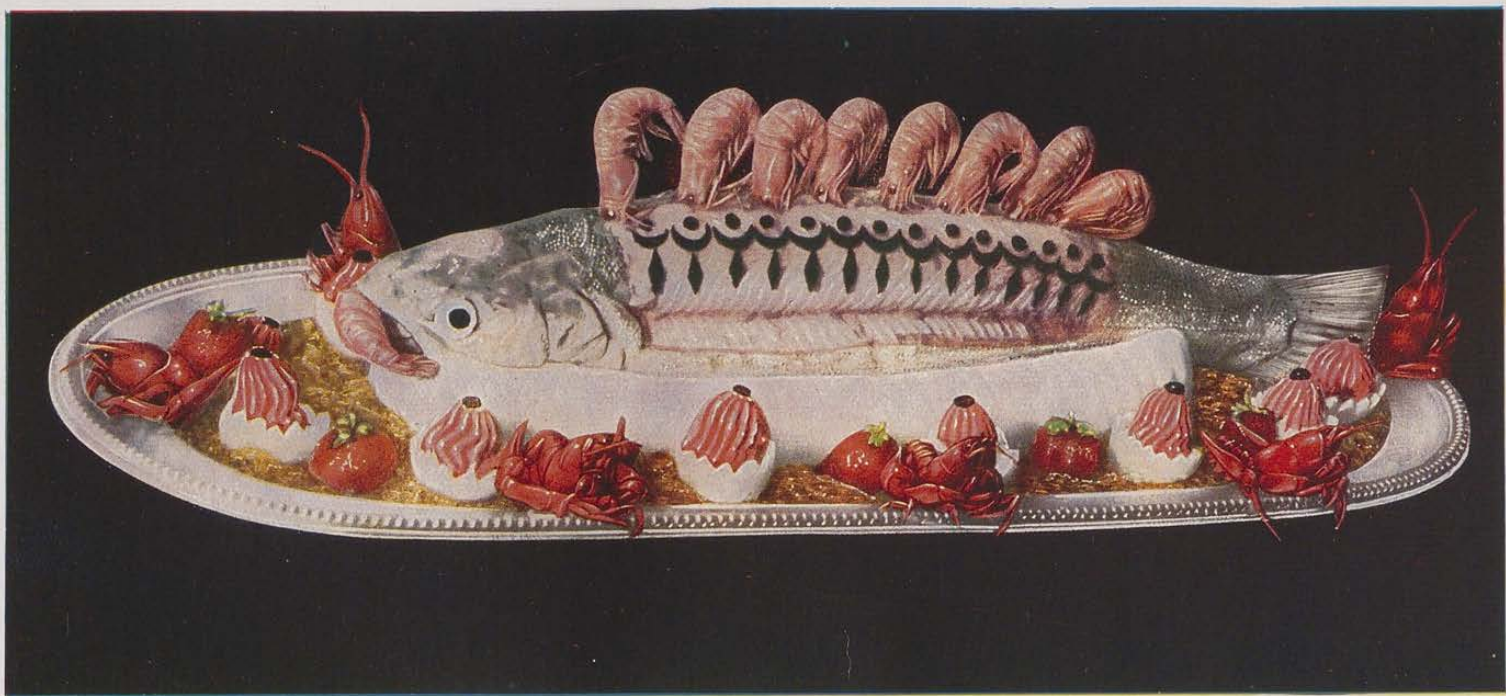



Fig. 145 - Trota salmonata alla norvegese (Ricetta 672).

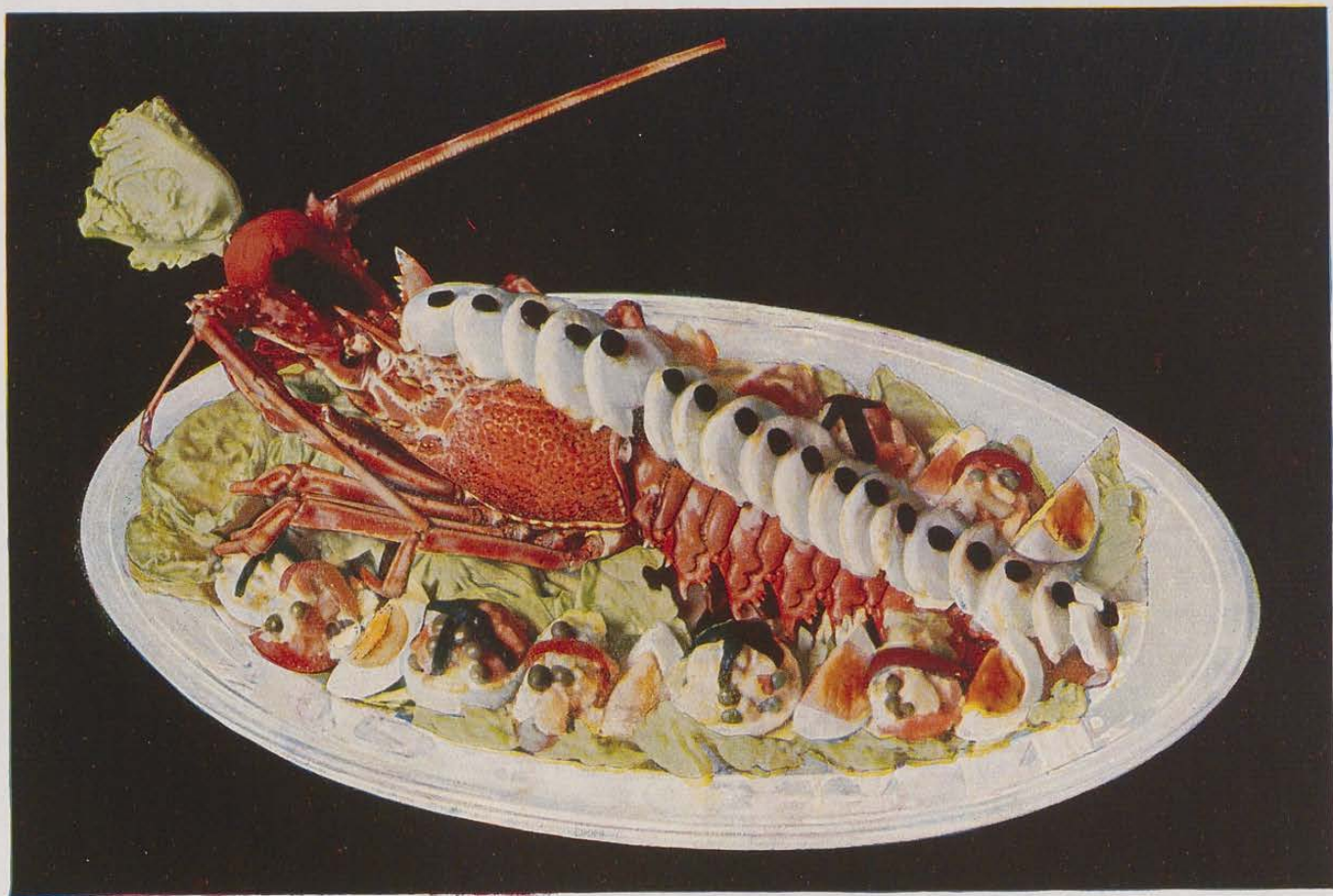



Fig. 146 - Aragosta alla parigina (Ricetta 682).

Fig. 147 – Gamberetti in cespuglio (Ricetta 648).
Fig. 148 – Aspic d'aragosta (Ricetta 679).

in vino bianco, acidulato con poco succo di limone e salato. Con le carcasse delle sogliole e con 500 gr. di pesce comune, si prepara una gelatina di pesce alla quale si aggiungeranno 5 o 6 fogli di gelatina. Chiarificare perfettamente.

Quando i filetti di sogliola sono ben freddati, si decorano con fettine di tartufo e si bagnano con uno strato di gelatina semi-solida. Disporre i filetti su di uno zoccolo in riso preparato precedentemente ed al quale si sarà data la forma di un ventaglio aperto. La punta sarà raffigurata da 5 gamberetti cotti in brodo ristretto e immersi nella gelatina. Con la gelatina, servendosi di un piccolo cartoccio, si dispone un cordone fra ogni filetto. Mascherare lo zoccolo con una eccellente insalata di verdure, legata con maionese densa e ben saporita. Per terminare la decorazione del piatto si sbatterà su del ghiaccio spezzettato e non salato 1/4 di litro di gelatina calda; appena sarà coagulata e diventata ben soffice, si verserà in un cartoccio con punta scannellata e si disporrà attorno al ventaglio un cordone scannellato sul quale si disporranno ogni tanto dei piccoli gamberetti ben rossi, immersi precedentemente nella gelatina. Tenere in fresco fino al momento di servire e portare in tavola con maionese in salsiera. (Vedi la fig. 142).

## Crostacei serviti freddi.

**679. — Aspic d'aragosta.** Rivestire una forma con ottima gelatina (vedi le figg. 49 e 50). Decorare il fondo con fettine di tartufo alternate a rotelle di bianco d'uovo sodo e disporre belle fette di carne d'aragosta decorate di tartufo attorno alla forma stessa. Versare uno strato di gelatina ben fredda ma liquida e mettere su ghiaccio pesto. Riempire con altri pezzi di carne d'aragosta, rivestire di gelatina e tornare a mettere su ghiaccio. Procedere in tal guisa fino a quando la forma sarà ben piena. Lasciare in ghiaccio fino all'ultimo momento. Per sformare, si metterà la forma un istante in acqua calda e si rovescierà su un piatto rotondo coperto da un tovagliolo. Scuotere un poco, in modo che l'aspic si distacchi. Si serve tal quale. (Vedi la fig. 148).

**680. — Aragosta alla Mozart.** Cuocere l'aragosta in brodo ristretto, lasciarla raffreddare e dividerla in due nel senso della sua lunghezza, senza rovinare il guscio. Togliere la carne, tagliarla a fettine sottili. Guarnire i due pezzi di guscio con un'insalata di verdure miste condita con maionese, disporre le fettine di carne d'aragosta nei due gusci e mettere le due metà d'aragosta su di un piatto lungo in modo che formino una specie di lira al cui centro si troverà il resto della insalata di verdure. Bagnare con gelatina semi-solida la carne dell'aragosta e guarnire con fettine di tartufo. Sull'insalata, in modo da imitare le corde della lira, si disporranno dei gamberetti ben rossi: si faranno quindi tre file di gamberetti a distanza eguale l'una dall'altra. Coprire tutto con maionese. A parte si servirà della maionese in salsiera.

**681. — Aspic d'aragosta all'imperiale.** Il giorno prima si prepara una ottima gelatina ben densa, uno zoccolo di riso, un'insalata macedonia e si cuoce

un'aragosta di circa un chilo e mezzo. Tagliare la carne della coda in belle fette regolari, decorarle con una fettina di tartufo, bagnarle di gelatina e tenerle in fresco. Togliere la carne restante, tritarla e unirla a 150 gr. di burro, 150 gr. di panna, qualche cucchiaio di Béchamelle: salare, colorare in rosa e passare allo staccio. Con questo ripieno si preparano 8 palline e otto focaccette. Le palline verranno avvoltolate in tartufo tritato finemente. Rivestire di gelatina una forma da charlotte, decorarne il fondo con tartufi, disporre attorno alle pareti delle fette di carne d'aragosta ed uno strato di insalata macedonia legata con maionese; mettere a gelificare e procedere gradatamente — sempre facendo gelificare di volta in volta i vari strati — usando il resto della carne e dell'insalata. Si termina con uno strato di gelatina.

Quando l'aspic sarà ben rassodato, si sformerà sullo zoccolo di riso, si contornerà con gelatina tritata e si disporranno sulla gelatina le focaccette e le palline tartufate. Si serve a parte in salsiera, della maionese ben saporita.

682. — **Aragosta alla parigina.** Cuocere un'aragosta da 1 kg. o poco più, in abbondante acqua salata. Preparare un'insalata macedonia legata con maionese aggiunta di 10 gr. di gelatina fusa. Distaccare la carne della coda dell'aragosta senza sformare il guscio e tagliarla in una ventina di fettine sottili che si decoreranno con tartufi e si bagneranno in gelatina semi-rappresa. Disporre la metà inferiore del guscio dell'aragosta su di uno zoccolo di riso, a forma di piano inclinato e ricoperto di foglie di lattuga. Riempire il mezzo guscio con insalata di verdure e ricoprire questa metà con la metà superiore del guscio dell'aragosta, parimenti riempito di insalata di verdure. Sul dorso del crostaceo si mettono le fette di carne, disponendole in modo che risultino accavallate le une sulle altre. Guarnire il piatto, tutt'attorno all'aragosta, con formette di pasta o fondi di carciofo ripieni d'insalata macedonia, alternando con uova sode tagliate in quarti. Bordare il piatto con qualche fettina di limone e servire a parte, in salsiera, della salsa maionese. Qualche volta questa preparazione dell'aragosta è anche chiamata « alla russa ». (Per la sistemazione del piatto, vedi la fig. 146).

683. — **Aragosta alla maionese.** Tagliare in due l'aragosta e servire la maionese a parte. Questa salsa può venir sostituita con un'altra salsa adatta. L'aragosta va disposta sopra un letto di prezzemolo. È questo il modo più semplice di servire l'aragosta.

684. — **Granchi alla russa.** Cuocere un grosso granchio di oltre kg. 1½, per 30 minuti in acqua bollente salata. Svuotarlo di tutte le carni. Unire la carne ad un'insalata alla russa, legando con una maionese molto saporita. Riempire col composto il guscio del granchio, ben pulito ed asciugato. Rivestire con della maionese ben densa e decorare con cerfoglio, prezzemolo, uova sode, capperi, ecc.

**685. — Granchi alla Termidoro.** Si procede come è stato detto per l'aragosta dello stesso nome; invece di mettere al gratin si ricopre con maionese al pomodoro. Si serve ben freddo: è un piatto molto originale!

**686. — Granchi in insalata.** Usare di preferenza il granchio di mare. Far cuocere per 12 minuti in acqua bollente: far raffreddare, svuotare delle carni; disporre il tutto in mucchio su di un gruppo di foglie di lattuga sottilmente affettate. Ricoprire con maionese e decorare con filetti di acciuga, capperi e qualche pizzico di dragoncello.

# LE CARNI

## La carne braciata (braisé).

**687.** — Se si deve cucinare della carne di manzo piuttosto asciutta (culatta, noce, ecc.), bisognerà rimediare a tale inconveniente lardellandola. A tale scopo si usa l'apposito ago per lardellare, il quale serve per introdurre delle fettine più o meno grosse di lardo nella carne (vedi le figg. 13 e 14). Prima di infilare il lardo, lo si condirà con pepe, spezie, prezzemolo ed aglio tritato. Le fettine di lardo vanno introdotte nella carne nel suo senso, vale a dire in maniera che tagliando la carne una volta cotta, il lardo venga a trovarsi tagliato di traverso e non nel senso della sua lunghezza. Mettere quindi il pezzo di carne in teglia con poco grasso, aggiungendo carote tagliate a rotelle e cipolla tagliuzzata. Quando il pezzo di carne sarà ben rosolato, si bagnerà secondo come è indicato alle singole ricette. Aggiustare di sale, coprire con un buon coperchio e lasciar cuocere per 2-4 ore a seconda del caso. Le guarnizioni verranno aggiunte man mano, a seconda del tempo necessario alla loro completa cottura, in modo che tutto sia pronto al momento voluto.

La carne braciata deve cuocere molto lentamente ed al momento di servire deve essere tanto cotta da potere venir disfatta con la forchetta, senza ricorrere al coltello. Prima di servire la salsa, sarà necessario sgrassarla a fondo e passarla al passasalse.

## La carne saltata (sauté).

**688.** — Si prepara rapidamente in padella o in tegame detto saltello, con burro od olio a seconda del caso. Il rognone — che va cotto a fuoco forte in padella — le scaloppine ed anche i tournedos — se non vengono cotti ai ferri — vengono cotti in saltello. La carne saltata deve essere ben dorata, come un piccolo arrosto. A seconda dello spessore delle fette di carne, si userà un fuoco più o meno violento; quello che è necessario è che la carne venga rosolata prima che abbia potuto perdere il suo sangue. Le carni bianche vanno passate prima in farina, in modo da formare un picolo strato attorno alle fette — una specie di corazza — che impedirà al succo della carne di espandersi all'esterno. (Sauté, o saltiera, è una casseruola piatta, serve a cuocere quelle carni le quali devono essere semplicemente rosolate dalle due parti, cioè fa le veci della griglia. Non confondere con i sautés di varie specie che stanno ad indicare delle preparazioni di carni spezzettate, rosolate facendole saltare in padella prima di bagnarle con i vari sughi. « *N. d. T.* »).

## La carne in tegame.

**689.** — Questa preparazione viene fatta in tegame, al burro. Rosolare dapprima il pezzo di carne, poi salarlo, condirlo da ultimo con sugo o con la salsa che deve accompagnarlo. Il filetto di manzo, verrà rosolato ben bene, poi salato e poi bagnato con la salsa (madera od altra) con la quale verrà servito. Quasi sempre si aggiungono al burro delle rotelle di carota e delle cipolle tagliuzzate, che però dovranno essere poco colorate. Coprire subito dopo il tegame con un coperchio e lasciar cuocere per 1/4 d'ora come se si trattasse di un arrosto; in tal guisa la carne si impregna dell'aroma del sugo. A cottura terminata, la carne presenterà una crosta tenera (non dura come è il caso per le carni arrostite). La carne in tegame è più saporita di quella arrosto. Questa preparazione è particolarmente indicata quando si debbano cucinare grossi pezzi di carne. Tagliandola, si avranno fette di carne rosata ma non sanguinolenta.

*Osservazione importante.* — Disporre in maniera che la carne, prima di venir tolta dal fornello, possa cuocere a fuoco molto basso per 1/4 d'ora. Questo procedimento permette alla carne gonfiata dalla cottura di distendersi; in tal guisa i pori si richiuderanno ed il sangue affluirà al centro. Questa raccomandazione vale per tutte le carni.

## La carne ai ferri.

**690.** — La carne ai ferri può venir servita come primo piatto oppure può prendere il posto dell'arrosto. Tuttavia se sarà guarnita, oppure aggiunta di salsa, verrà sempre servita come primo piatto.

Perchè la carne possa venir ben cotta ai ferri, bisogna che il fuoco (brace di carbone di legna) sia ben acceso prima di utilizzarlo. La carne va messa a fuoco violento, in modo che si rapprenda immediatamente e non si attacchi ai ferri della graticola. Prima di sistemarla sulla graticola, la carne va ben oliata da ambedue i lati e salata poi leggermente. Far cuocere per 5 minuti se si tratta di costate o di carne tagliata a fette molto spesse. Sollevarla poi dalla graticola e sistemarla di traverso in maniera che il segno dei ferri si imprima sulla carne formando dei riquadri. Quando il sangue viene in superficie dalla parte cruda, si torna a salare leggermente, si cosparge di poco olio e si rivolta la carne lasciandola cuocere fino a quando anche questa parte venga ad essere inumidita. Non stringere mai troppo la carne, nè pungerla con la forchetta: si provocherebbe la fuoruscita del sangue.

## Il manzo.

**691.** — **Manzo alla borgognona.** Tagliare a pezzi della polpa di manzo; rosolarla in grasso caldo e quando la carne è dorata, spolverarla con un cucchiaio di farina per ogni chilogrammo di carne (8 persone). Aggiungere due spicchi

d'aglio tritati, acqua e vino rosso in parti eguali (in modo da bagnare la carne) sale, pepe e un mazzolino profumato.

A parte si faranno rinvenire nel grasso 30 cipolline piccole e 125 gr. di lardo tagliato a pezzetti: aggiungere questo composto alla carne. Coprire il tegame e lasciar cuocere molto adagio per 3 ore. Aggiungere poi 200 gr. di funghi ed un cucchiaio di purea di pomodoro. Cucinare per altri 10 minuti, sgrassare e servire.

**692. — Boeuf à la mode.** (*Cucina francese*). Prendere un bel pezzo di manzo, lardellarlo e metterlo in tegame a rosolare. Quando è ben dorato, togliere il grasso e far fiammeggiare la carne con un decilitro di cognac. Bagnare poi con mezza bottiglia di vino bianco e lasciar ridurre di metà il liquido. Bagnare in seguito con brodo od acqua, in modo da coprire la carne fino al bordo.

Aggiungere un piedino di vitello spezzato in due, (disossato dopo averlo fatto cuocere per poco in acqua bollente) e qualche cotenna di maiale cotta in precedenza in acqua bollente. Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere un mazzolino profumato. Coprire e far cuocere molto adagio in forno. Aggiungere poi 30 piccole cipolline e molte carote piccolissime o tagliate a pezzi. Finire la cottura. La carne deve essere ben morbida. Sgrassare la salsa e legarla con poca fecola disciolta in acqua fredda. La carne da usare per questo piatto deve essere ben pastosa. Servire insieme i piedini disossati e tagliati a pezzetti.

**693. — Manzo stufato.** Tagliare a grossi pezzi 1 kg. o più di culatta di manzo, lardellarla e lasciarla marinare tutta una notte in vino bianco o rosso, a volontà, aggiungendo un bicchierino di cognac, della cipolla tagliuzzata, pepe in grani, un paio di spicchi d'aglio e un mazzolino profumato. Bagnare poi con un po' d'olio. Il giorno dopo si mette al fuoco una teglia non troppo grande il cui fondo sarà stato guarnito con cotenne di maiale tagliate a fette e precedentemente lessate per poco. Versare la carne col suo sugo nella teglia (comprese le verdure), aggiungere mezzo chilo di pomodori tritati, coprire con un buon coperchio e lasciar stufare a fuoco moderato per 5 o 6 ore. Badare di non salsare eccessivamente. Prima di servire, si sgrassa ben bene il sugo, si passa e si lega leggermente con un po' di fecola diluita con marsala.

*Nota.* — Lo stufato può venir preparato anche lasciando intero il pezzo di carne; il procedimento di cottura rimane sempre eguale.

**694. — Bistecche stufate.** Le bistecche possono venir cotte anche ai ferri come le costate, tuttavia se la carne fosse troppo dura per poterla cuocere ai ferri, si farà stufare procedendo come segue: far rinvenire le bistecche in poco grasso in padella, ritirare la carne e mettere al suo posto qualche carota e qualche po' di cipolla tagliuzzate, far cuocere qualche momento, mettere le bistecche in casseruola, bagnare con poco vino bianco, un bicchiere di brodo e due decilitri di salsa spagnola. Salare, aggiungere un mazzolino profumato, coprire ben bene con un coperchio e lasciar cuocere adagio per 2 o 3 ore. Prima di servire, grassare ben bene la salsa e profumarla di madera.

**695. — Bistecche alla fiamminga.** (*Cucina belga*). Tagliare delle grosse bistecche da 100-125 gr. l'una. Farle saltare in una teglia su un denso strato di cipolla tritata, precedentemente rinvenuta in grasso (il burro è inutile). Ricoprire con un altro strato di cipolla tritata, salare e bagnare con mezza bottiglia di birra. Aggiungere un mazzolino profumato e due decilitri di salsa spagnola. Coprire la teglia con un coperchio e mettere in forno. Lasciar cuocere per almeno due ore. Sgrassare e servire tal quali. Si accompagnano con patate all'inglese.

**696. — Goulasch.** (*Cucina ungherese*) È molto usato nell'Europa centrale. Tagliare a grossi pezzi 1 kg. di culatta di manzo. Far rosolare in strutto 300 gr. di cipolla tritata, aggiungere la carne, mescolare e coprire con un coperchio, in modo che la carne dia il suo sugo. Dopo 1/4 d'ora, aggiungere una notevole quantità di purea di pomodoro, un bicchiere di acqua e 500 gr. di pomodori tritati. Aggiungere sale, paprika e un mazzolino profumato. Si lascia cuocere per 2-3 ore molto adagio, tenendo ben coperto il recipiente di cottura. Sgrassare e servire contornando con una corona di patate lessate e passate al burro, senza che abbiano ad essere colorate.

**697. — Stufato di manzo alla fiamminga.** (*Cucina belga*). Procedere come è stato detto al paragrafo generale sulla carne braciata. Preparare a parte dei cavoli cotti con lardo e salsiccia ed in più, sempre a parte, cuocere delle carote e dei porri tagliati a pezzi. Disporre i cavoli in mucchio, mettendo lateralmente la salsiccia; alternare con le carote ed i porri, sistemando il lardo — tagliato a fettine — in modo da costituire una specie di divisione fra le verdure. Ai due lati del piatto — che dovrà essere molto grande: un vero piatto da famiglia! — si disporranno delle crocchette di patata, parimenti preparate in precedenza. La carne verrà adagiata sui cavoli, affettata e ben condita di salsa. (Per la preparazione del piatto, vedi la fig. 150).

**698. — Punta di culatta all'inglese.** Prendere della punta di culatta o comunque della polpa (2 kg. in tutto) e cuocerla in brodo con le verdure adatte come se si trattasse di un pot-au-feu. Schiumare ben bene. Aggiungere poi 2-3 cavoli tagliati in quarti e lessati precedentemente in acqua bollente. Aggiustare di sale e far cuocere un altro quarto d'ora, per ogni kg. di carne. Si serve tutto compreso, tolto il brodo che potrà venir utilizzato per la preparazione della minestra.

**699. — Stew-steack.** (*Cucina inglese*). Quando una costata di manzo o una bistecca sono troppo dure per venir cotte ai ferri, si potranno preparare in questo modo:

Rosolare la carne da ambedue i lati con grasso d'arrosto; ritirare dal fuoco. Rimpiazzare la carne con cipolla e carote tagliate a dadolini. Far rinvenire; bagnare con un bicchiere di vino bianco; aggiungere 4 cucchiai di purea di pomodoro, sale e pepe. Rimettere la carne nella teglia e cuocere lentamente

per 3 ore. Sgrassare e servire tal quale, cospargendo di prezzemolo tritato A parte o attorno, patate lessate.

**700. — Le boeuf à la cuillère.** (*Cucina francese*). Vecchio piatto della cucina francese che non può venir preparato che quando i convitati sono molto numerosi. Prendere un bel pezzo di polpa di manzo: quadrato e spesso. Lardellarlo e farlo rosolare nella teglia con strutto, cipolle e carote. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e tanta salsa spagnola al pomodoro da ricoprire completamente il pezzo di carne. Salare e cuocere per 3-4 ore a fuoco lento. Togliere la carne dalla teglia, lasciarla intiepidire, staccarne una grossa fetta dalla parte superiore. Svuotare il rimanente della carne, in modo da formare una specie di timballo di cui la fetta staccata precedentemente formerà il coperchio. Con la carne tolta, unita ad animelle di vitello cotte, funghi, olive, ecc., legata con parte del sugo di cottura sgrassato e passato al passasalsa, si riempirà il pezzo di carne svuotato, che verrà poi coperto con la fetta tolta precedentemente. Cospargere di pan grattato, inumidire di burro fuso e gratinare. Si serve con salsa a parte.

**701. — Le boeuf à la cuillère.** *Secondo metodo.* Stufare la carne per 6-8 ore, in modo che non sia necessario il coltello per dividerla. Sgrassare ben bene la salsa (che deve essere concentrata), versarla sulla carne e servire. (Prende il nome *al cucchiaio* perchè deve essere talmente stracotta da potersi tagliare col cucchiaio. « *N. d. T.* »).

**702. — Le bistecche al sangue.** È un piatto assai comune, di rapida esecuzione; è il parente povero dei « tournedos » aristocratici.

Tagliare per ogni persona una fetta di polpa di manzo di 100-125 gr. Batterle un poco, senza esagerare, altrimenti la carne non resterebbe sanguigna, data l'eccessiva sottigliezza. Scaldare il burro nella padella e mettere le fette di carne quando la padella sarà ben calda. Salare, condire con poco pepe. Quando una parte è cotta, il sangue comincia a perlare alla superficie cruda; voltare la carne, senza pungerla con la forchetta. Quando sono pronte, si mettono le bistecche su di un piatto e si servono con patate fritte od altra verdura, oppure con burro alla maître d'hôtel.

**703. — Pasticcio di bistecche.** (*Beefsteack-pie della cucina inglese*). È questo uno dei piatti migliori della cucina inglese. È una specie di pasticcio coperto con pasta sfogliata e guarnito con rognone, uova sode, funghi, ecc.

Eccone una ricetta alquanto aggiustata: preparare 4 bistecche di 100 gr. l'una e ben tenere. Salarle, peparle e arrotolarle. Disporle al fondo di un piatto cavo da forno. Cospargerle con 125 gr. di funghi crudi affettati, 2 uova sode tagliate a rotelle, sale, pepe, prezzemolo tritato e 4 fette sottili di bacon (lardo inglese). Bagnare con ½ tazza di brodo o d'acqua e qualche goccia di salsa inglese. Fare un bordo in pasta sfogliata bagnata con poca acqua e ricoprire il piatto con uno strato di pasta sfogliata. Decorare la pasta, dorarla con rosso

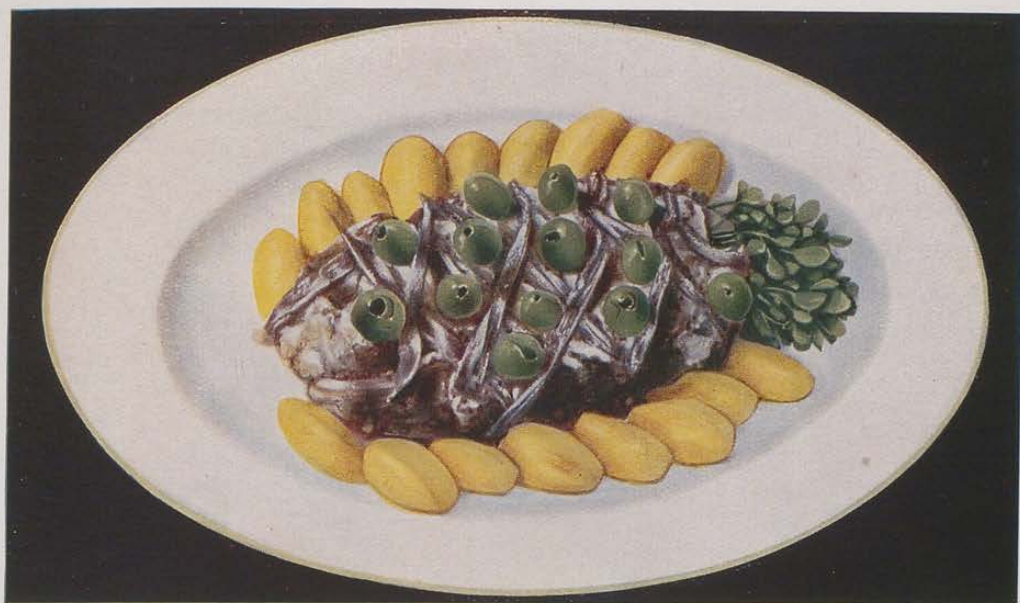



Fig. 149 - Costata alla Mirabeau (Ricetta 709).

Fig. 150 - Stufato di manzo alla fiamminga (Ricetta 697).

Fig. 151 – Tournedos alla Enrico IV (Ricetta 715).

Fig. 152 – Tournedos alla Gabriella (Ricetta 725).

d'uovo e portare in forno caldo per 35-40 minuti. Servire subito. (Vedi la figura 175).

Si può anche guarnire con frutti: mele, ribes od anche con rabarbaro.

**704. — Pasticcio di bistecche e di rognone.** (*Cucina inglese*). Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, disponendo sopra le bistecche arrotolate 3 rognoni di montone crudi, affettati sottilmente.

**705. — Budino di bistecche.** (*Cucina inglese*). Piatto prettamente inglese, poco apprezzato dai palati stranieri. Preparare una pasta con grasso di rognone, detta « da pudding », con 250 gr. di farina e 150 gr. di grasso di rognone di manzo, ben asciutto e finemente tritato; formarne una pasta aggiungendo una tazza d'acqua e 10 gr. di sale fino. Stenderla col matterello ad uno spessore di 1 cm. e disporla entro ad una forma ben unta. Riempire il centro con manzo ben tenero, tagliato a fettoline. Aggiungere dei funghi, delle cipolle, del prezzemolo: il tutto ben tritato. Salare, aggiungere un poco di acqua, ricoprire con pasta (eguale) e chiudere la forma in una salvietta che verrà ben stretta al sommo della forma; immergerla in acqua bollente e lasciar cuocere per due ore. Il budino va servito ben caldo, con salsa al madera molto leggera.

**706. — Costata ai ferri alla maître d'hôtel.** Disossare 600 gr. di costata oppure prendere la stessa quantità di controfiletto, piuttosto magro. Cuocere ai ferri e servire con salsa alla maître d'hôtel con crescione.

**707. — Costata alla bearnese.** Le costate ai ferri vengono accompagnate da crescione, patate fritte e salsa bearnese.

**708. — Costata alla casalinga.** Aggiungere alla costata una salsa preparata come segue: mettere a cuocere per due minuti un cucchiaio di cipolla tritata con un bel pezzo di burro; aggiungere del concentrato di carne; lasciar fondere col succo di un limone, del prezzemolo tritato, sale e pepe. La costata va disposta sopra alla salsa.

**709. — Costata alla Mirabeau.** Cuocere la costata ai ferri, condirla con un pezzo di burro maneggiato con una traccia di pasta d'acciuga. Disporre sulla costata (di traverso) qualche filetto di acciuga all'olio e guarnire con olive snocciolate. (Vedi la fig. 149).

**710. — Costata alla lionese.** Cuocere la costata ai ferri. A parte mettere con burro della cipolla tritata finemente: quando è dorata aggiungere uno o due cucchiai di concentrato di carne fuso, un po' di aceto, pepe in polvere, 4 cucchiai di vino bianco. Lasciar bollire per qualche minuto e versare sulla costata. Cospargere di prezzemolo tritato.

*Nota.* — Le costate si servono indifferentemente con tutti i tipi di guarnizione.

**711. — Il Chateaubriand.** (*Cucina francese*). Spessa fetta di centro di filetto di manzo. La cottura è delicata a causa dello spessore della fetta stessa, in quanto che se la cottura è troppo violenta si forma una sorta di « corazza » che impedisce una cottura perfetta e mentre la parte esterna risulta crostosa, quella interna resta eccessivamente cruda. La cottura dovrà quindi essere più lenta del solito. Si serve con patate soufflées. Salsa bearnese (od altra adatta), a parte, in salsiera.

**712. — Tournedos.** *I tournedos sono bistecchine di filetto di manzo tagliate nella punta del filetto, in modo che abbiano circa 4 cm. di diametro. Lo spessore delle bistecche deve essere di due o tre centimetri. Legarle tutt'attorno in modo che conservino la forma rotonda. Se ne calcola una a persona e si cuociono ai ferri o nel saltiere* (*sauté*).

**713. — Tournedos alla bearnese.** Disporre i tournedos su fette di pane fritte. Mettere attorno ad ogni bistecchina un cordone di salsa bearnese e sistemare i tournedos fra gruppetti di patate al burro.

**714. — Tournedos alla Choron.** Saltellati al burro e disposti su fette di pane fritto. Si aggiusta su ogni tournedos un fondo di carciofo, condito con salsa Choron. Servire con patate al burro.

**715. — Tournedos alla Enrico IV.** Cuocere i tournedos ai ferri, disporli su crostini di pane, contornando ogni tournedos con un cordone di salsa bearnese ben densa. Disporre i tournedos al centro del piatto e mettere attorno al piatto delle verdure: vedi la fig. 151.

**716. — Tournedos alla serpentaria.** Disporre i tournedos pronti, su fette di pane fritto, guarnendo con qualche foglia di serpentaria (estragon) lessata. Bagnare con ottima salsa al pomodoro ben densa, condita con serpentaria tritata.

**717. — Tournedos alla cacciatora.** Cuocere i tournedos in metà burro e metà olio. Disporli su crostoni di pane. Bagnare con salsa cacciatora. Cospargere di prezzemolo tritato.

**718. — Tournedos Périgord.** Saltellare i tournedos al burro, disporli su crostoni di pane e bagnarli con salsa Périgord, disponendo su ogni tournedos una fetta di tartufo.

**719. — Tournedos Maria-Luisa.** Far saltare la carne al burro, disporla su fette di pane tostato e bagnare con salsa al madera leggera. Su ogni tournedos si disporrà un fondo di carciofo riempito di purea Soubise e decorato con una testa di fungo cotta. Patate Duchessa attorno al piatto.

**720. — Tournedos alla Montmorency.** Far saltare la carne al burro, disporla su crostoni di pane e decorare ogni tournedos con un fondo di carciofo

oppure con formette di pasta, riempite con punte d'asparagi cotte al burro. Cospargere di salsa al madera.

721. — **Tournedos alla napoletana.** Saltellare la carne all'olio e disporre i tournedos sopra un risotto al pomodoro ben accomodato sul piatto. Su ogni fetta di carne si metterà mezzo pomodoro fritto. Bagnare con salsa al pomodoro.

722. — **Tournedos di Cenerentola.** Preparare dapprima una purea Soubise con la quale si riempiranno dei fondi di carciofo lessati. Su ogni carciofo si aggiusta un tournedos saltato al burro che verrà cosparso di salsa al madera, molto leggera. A parte si faranno intanto cuocere ai ferri tante teste di fungo quante sono le fette di carne; riempire le teste con purea di funghi e quando sono ben fredde avvolgerle in pasta sfogliata e metterle a cuocere in forno. Mettere una testa di fungo così preparata su ogni tournedos e guarnire con una fetta di tartufo. Servire ben caldi. Per economia si possono usare dei pomodori ripieni invece che dei carciofi. (Vedi la fig. 154).

723. — **Tournedos alla Rossini.** Tagliare tante belle fette di paté di fegato quante sono le fette di carne. Farle marinare un'ora o due con madera, due tartufi tagliati a fette e poco sale. All'ultimo momento si salteranno al burro i tournedos che verranno disposti su crostoni di pane; bagnare il piatto con il madera servito per macerare il paté, aggiungere un po' di eccellente salsa madera e le fettine di tartufo. Mettere per pochi minuti in forno e disporre su ogni tournedos una fetta di paté precedentemente infarinata e fatta friggere in burro. Bagnare tutto con la salsa, burrata abbondantemente dopo averla tolta dal fornello.

724. — **Tournedos alla Mistral.** Far saltare le fette di carne all'olio e disporle sui crostoni. Guarnire il centro del piatto con melanzane alla provenzale e con qualche oliva.

725. — **Tournedos alla Gabriella.** Far saltare la carne al burro, disporla su crostoni di pane e bagnare con salsa al madera leggera. Disporre su ogni tournedos una testa di fungo ripiena; fra un tournedos e l'altro sistemare un mezzo cuore di lattuga cotto. Al centro del piatto si metteranno delle crochette di patata in forma di noci. Questi tournedos vengono anche detti: alla Judic. (Vedi la fig. 152).

726. — **Tournedos alla Rivoli.** Preparare 5 o 6 tournedos e disporli su piccoli zoccoli di patata alla Anna. Bagnare con salsa del Perigord aggiunta di tartufi tagliati a Giuliana. Servire ben caldi.

727. — **Tournedos all'ussara.** Farli saltare al burro, disporli su crostoni; nel burro usato per la carne far saltellare una grossa cipolla tritata, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e far ridurre di metà; aggiungere un po'

di sugo di carne e purea di pomodoro. Versare la salsa sui tournedos e cospargere di prezzemolo tritato.

**728. — Tournedos alla Mascotte.** Far saltare la carne al burro e mettere le singole fette su crostoni. Inumidire con salsa del Perigord leggera. Su ogni tournedos disporre un fondo di carciofo riempito con patate alla Parmentier e guarnito con dadolini di tartufo e spicchi di carciofo al burro.

**729. — Medaglioni alla Carignano.** Per cambiar loro di nome, i tournedos possono venir chiamati anche « medaglioni ». Tagliare dei piccoli tournedos, farli macerare per mezz'ora con sale, pepe ed un bicchierino di cognac. Friggere la carne al burro bollente, dopo averla ben asciugata. Disporre i medaglioni su crostoni di pane fritti al burro e aggiungere al sugo di cottura il cognac che era stato usato per macerare la carne e 250 gr. di panna densa; ridurre il tutto a fuoco forte per 5 minuti. Aggiustare di sale la salsa e aggiungere un po' di paprika. Versare la salsa sui medaglioni e guarnire il piatto con un nido di patate alla paglia, riempito di palline di patata ben dorate. Su ogni medaglione disporre una larga chenella in ripieno mousseline, guarnita con una fettina di tartufo. (Vedi la fig. 153).

**730. — Medaglioni Mirella.** Questi medaglioni sono molto più piccoli di quelli soliti. Una volta fritti al burro vengono disposti come di consueto sui crostoni di pane, che dovranno essere però molto sottili. Bagnare con salsa Mornay al pomodoro, spolverare di formaggio grattato e mettere in forno a gratinare (molto rapidamente). Su ogni medaglione si sistema poi un mezzo pomodoro piccolissimo, fritto all'olio, al centro del quale si porranno tre olive snocciolate.

**731. — Medaglioni alla Demidoff.** Piccoli tournedos più spessi dei comuni e di forma ben rotonda. Macerarli in cognac mezz'ora prima di cucinarli. Preparare nel frattempo una Giuliana di carote, sedano, cipolla e funghi; farla cucinare in burro tenendo ben coperta la piccola teglia nella quale verrà cotta; quando la verdura comincia ad ammorbidire, bagnare con un po' di madera o marsala e aggiungere un paio di cucchiai di purea di pomodoro. Far saltare al burro ben caldo i medaglioni, disporli su crostoni di patata duchessa e sistemare su ogni medaglione un gruppetto di Giuliana. Bagnare con la salsa, aggiunta del burro di cottura della carne. Cospargere di prezzemolo tritato.

**732. — Medaglioni alla Luca.** Piccoli tournedos ben spessi, marinati per un'ora in pochi cucchiai di madera o marsala. Asciugarli e friggerli al burro ben caldo in modo che rimangano ben sanguinanti. Disporre i medaglioni in piccole formette di pasta e mettere su ogni fetta di carne una chenella rotonda e piatta guarnita con tartufi. Disporre i medaglioni attorno ad un piatto al cui centro verranno sistemate delle patate Delfina. La chenella può venir sostituita da una testa di fungo cotta ai ferri.

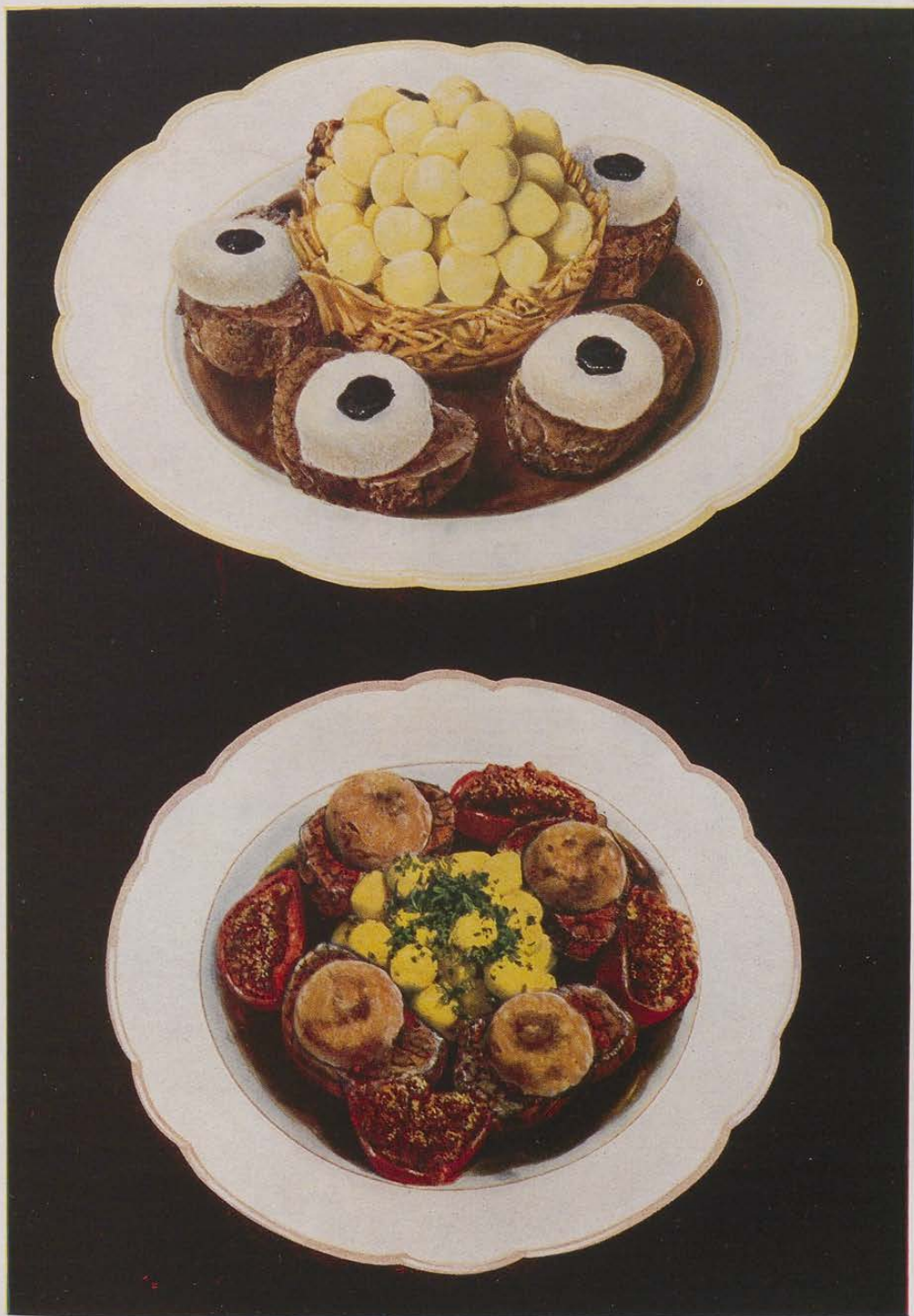



Fig. 153 – Medaglioni alla Carignano (Ricetta 729).
Fig. 154 – Tournedos di Cenerentola (Ricetta 722).

Fig. 155 - Filetto di manzo alla Richelieu (Ricetta 764).

733. — **Medaglioni all'arlesiana.** Disporre i medaglioni su grosse fette di melanzana, fritte conservando la pelle. Disporre su ogni medaglione un pizzico di pomodori saltati all'olio e profumati d'aglio. Cospargere di prezzemolo tritato.

734. — **Medaglioni alla Berny.** Preparare un apparecchio per crochette di patata e aggiungergli qualche po' d'uva passita. Formare con detta pasta delle crochette piatte che ricordino la forma dei crostoni di pane. Passare le crochette all'uovo ed alle mandorle tritate, per panarle. Friggerle; disporre sulle crochette pronte i medaglioni di carne. Bagnare leggermente con salsa pepata.

735. — **Medaglioni alla giardiniera.** Disporre la carne cotta su crostoni di pane fritti. Bagnare con salsa al pomodoro e guarnire con piccoli ciuffi di verdure svariate.

Non crediamo sia il caso di continuare su questo argomento: i tournedos possono venir guarniti con tutto quello che si vuole. Torneremo a ricordare solamente che si preparano col filetto, scegliendo di preferenza la punta, in modo da avere delle fette piccole e piuttosto spesse. Se il filetto fosse largo, con ogni fetta si prepareranno due tournedos. Si possono far saltare o cuocere ai ferri; per lo più la cottura ai ferri è da preferirsi.

736. — **Filetto di manzo alla Strogonoff.** Prendere un bel pezzo di filetto e pulirlo ben bene, in modo da liberarlo delle pelli, dei nervi e delle vene di grasso. Tagliare il filetto in pezzi lunghi e poi nell'altro senso, in fettine sottili, come se si trattasse di rognone. Mettere la carne in una teglia contenente del burro ben caldo e cuocere le fettine a fuoco vivo e rapidamente. Appena la carne è rosolata, versare qualche cucchiaio di panna ben densa, aggiungere sale, pepe, un pizzico di cerfoglio, cipollina e prezzemolo tritati. Bagnare con succo di limone, far cucinare un altro momento e disporre sul piatto di portata spolverando di prezzemolo tritato.

737. — **Cervello di manzo.** Lessare il cervello in brodo ristretto con aceto e profumi. Si potrà preparare al burro nero, con salsa Poulette, in bigné (con pastella da friggere), in conchiglia (con salsa Mornay), gratinato, con funghi tritati. Non ci sembra il caso di insistere su queste ricette della massima semplicità. (Vedi al capitolo: *La carne di montone*).

738. — **Rognone di manzo al madera con funghi.** Sgrassare e pulire il rognone. Lavarlo a fondo. Tagliarlo a fettine sottilissime e farlo saltare in padella con burro caldissimo ed a fuoco forte in modo che si cuocia senza dare il suo sugo. Se la padella fosse piccola, sarà bene dividere il rognone in due porzioni. Aggiungere poi dei funghi tritati cotti a parte e poca salsa al madera; aggiustare di sale, aggiungere pepe e prezzemolo tritato. Non lasciar bollire e servire subito cospargendo di prezzemolo tritato.

**739. — Rognone di manzo al vino bianco.** Pulire e lavare bene il rognone, saltarlo al burro dopo averlo affettato sottilmente, toglierlo dalla teglia e aggiungere al burro di cottura del vino bianco, aggiungere della salsa spagnola, togliere la teglia dal fornello e aggiungere alla salsa un pezzetto di burro. Versare la salsa sul rognone.

**740. — Rognone di manzo alla Bercy.** Procedere come è stato detto precedentemente e quando le fettine di rognone sono state saltate al burro, disporle a timballo. Gettare nel burro di cottura due cipolle tritate, farle rinvenire, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, tanto quanto un uovo di gelatina di carne, del prezzemolo tritato ed un pezzo di burro. Rimettere a cuocere in modo da far ridurre un poco la salsa che verrà poi versata sul rognone.

*Nota.* — Se si tratta di rognone piuttosto grosso, non basterà lavare con acqua fredda e sarà molto meglio — per evitare il gusto sgradevolissimo che potrebbe assumere il piatto — di tagliare a fettine il rognone, metterlo in un colino di grandezza adatta e di immergere tutto in acqua in ebollizione. La carne fredda del rognone farà subito arrestare l'ebollizione dell'acqua; lasciare il rognone immerso nell'acqua stessa fino a quando questa ricomincia a bollire, togliere allora dall'acqua il colino e asciugare ben bene il rognone affettato.

Bisogna sempre ricordare un principio assoluto: non far mai bollire troppo (più di uno o due bollori) il rognone nella salsa che deve accompagnarlo, altrimenti esso diventerà duro.

Per quanto più costosi, si debbono sempre preferire al rognone di manzo quelli di vitello, di maiale e di montone.

**741. — Trippa alla milanese** (1). Prendere due chilogrammi di trippa di vitello, lavarla ben bene, affettarla e metterla in una grande pentola con acqua, sale, sedano e una cipolla nella quale verranno infissi due chiodi di garofano. Farla bollire per un paio d'ore e colarla.

Preparare nel frattempo qualche porro, del sedano, una grossa carota, una cipollina, mezzo chilo di pomodori tagliati a fette; delle patate (4 o 5) tagliate a pezzi e mezzo chilo di fagioli bianchi sgusciati e lessati. Stufare il tutto con poco burro e un paio d'etti di pancetta quadrata, tagliata a fettine. Cuocere la verdura per un quarto d'ora, aggiungere la trippa e tanta acqua quanta è necessaria per ricoprire quasi completamente; cuocere per una buona oretta, aggiungere un pesto di lardo, prezzemolo e uno spicchio d'aglio e continuare la cottura per un altro quarto d'ora.Pochi minuti prima di servire si aggiunge una bella manciata di formaggio grattato.

**742. — Trippa alla romana** (1). Prendere un paio di chili di trippa di manzo, tagliarla a grossi pezzi quadrati, metterla in molta acqua e aggiungere: sale, una cipolla con due chiodi di garofano, un mazzolino profumato e del sedano. Cuocere per 3 o 4 ore. Un'ora prima di portarla in tavola, si

(1) Aggiunta del traduttore.

toglie il mazzolino e l'altra verdura, si cola ben bene, si condisce con un buon sugo di carne e si fa cuocere ancora per un'ora. Il sugo deve essere abbondantemente condito di pomodoro. Polverizzare di mentuccia e di parmigiano grattugiato quando è portata a tavola.

743. — **Trippa alla francese.** Tagliare a pezzi la trippa e farla rinvenire in ottimo strutto, spolverare di farina, lasciar rosolare e bagnare poi con un bicchiere di vino bianco; aggiungere abbondante purea di pomodoro e tanta acqua quanta è necessaria per coprire la trippa. A parte si farà rosolare una grossa cipolla (250 gr.) tagliata a fette, che verrà aggiunta alla trippa non appena sarà rosolata. Cuocere per un'ora e mezza, agitando di tanto in tanto per evitare che attacchi al fondo della teglia. Sgrassare la salsa e servire dopo aver bagnato con un filo di aceto. Cospargere di prezzemolo tritato.

744. — **Lingua di manzo ai pinoli.** Per questo piatto si può usare indifferentemente della ligua fresca, salata o salmistrata.

Se si usa una lingua fresca, bisognerà farla lessare in acqua bollente per 1/4 d'ora. Togliere alla lingua la pelle bianca e dura che la circonda. Farla lessare in brodo con verdure fino a quando è ben cotta. Tagliarla a fette e servirla con salsa ai pinoli. Se si usa una lingua salata, si terrà per 24 ore in acqua fredda e non si salerà il brodo.

745. — **Lingua di manzo alla Limousine.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente. Guarnire con castagne in purea e con cipolline glassate. Salsa al madera leggermente condita di pomodoro.

746. — **Lingua di manzo alla San Germano.** Guarnire la lingua con purea di piselli secchi spaccati. Accompagnare con salsa al madera.

*Nota.* — La lingua può venir guarnita in svariati modi e condita con numerose salse. È sempre eccellente. Si può servirla anche fredda, specialmente se si tratta di una lingua affumicata. Il contorno verrà scelto adatto alla preparazione della lingua.

747. — **Le « bitokes ».** (*Cucina russa*). Sono piccole bistecche formate con carne tritata. Tritare 500 gr. di polpa di manzo ben tenera (cruda); unire alla carne tritata 150 gr. di burro, sale ,pepe, noce moscata e — se si desidera — un po' di cipolla tritata cotta precedentemente al burro e fatta raffreddare. Lavorare ben bene il composto; dividerlo sulla tavola infarinata in tante polpettine grosse quanto un uovo, rotolate nella farina e appiattite leggermente ai due lati. Farle saltare al burro, badando di non cuocerle troppo in modo che la carne si mantenga rosata. Disporre le polpettine su crostini di pane fritto (si può anche far a meno dei crostini) e sistemare il tutto si di un piatto rotondo. Aggiungere al sugo di cottura 125 gr. di panna acida (smitana) o acidulare la panna dolce con un po' di succo di limone. Versare il sugo sulle « bitokes » e disporre su ogni polpettina una testa di fungo cotta ai ferri.

Servire con patate lessate e saltate al burro.

**748. — Bistecche di Chicago.** Con carne cruda tritata finemente e ben condita si formeranno delle bistecche piccole e spesse al cui centro, leggermente schiacciato, si disporrà un rosso d'uovo. Si servono crude, cosparse di cipolla e prezzemolo tritati.

**749. — Bistecche alla tedesca.** Preparare le bistecche con carne tritata alla quale verrà aggiunto un rosso d'uovo a persona e un po' di cipolla tritata e dorata al burro. Passare leggermente alla farina e cuocere pochissimo. Si servono ben calde.

**750. — Filetto di manzo alla cacciatora.** Piccole fette di filetto, ben lardellate, vengono messe a marinare come se si trattasse di selvaggina. Dopo 24 ore, si asciugano e si friggono all'olio (ben bollente). Si servono con maionese alla senape, oppure con una salsa da cacciagione. Si possono servire anche con verdure in purea. Questa ricetta permette di variare i pasti anche all'infuori della stagione della caccia. La stessa ricetta può venir impiegata nei riguardi del montone, dell'agnello e del capretto.

**751. — Manzo alla berlinese.** Far marinare per 24 ore in ottima birra chiara, 1 kg. di polpa di culatta di manzo tagliata a pezzi grossi e quadrati, aggiungendo delle cipolle e delle carote affettate e 250 gr. di lardo magro parimenti affettato. Cuocere poi il tutto per 3 ore; togliere dal liquido la carne, sgrassare il sugo di cottura, passarlo al passasalsa e farlo ridurre di metà. Una volta ridotto, si aggiungerà un cucchiaio di fecola disciolta in acqua fredda onde legare la salsa. Aggiungere la buccia di due arancie — lessata a parte — e 3 cucchiai di gelatina di ribes. La salsa dovrà essere piuttosto densa. Al momento di servirla si aggiunge il succo di un limone.

**752. — Frittata con carne.** Questo piatto viene servito per lo più come primo piatto. Preparare un trito di carne di vitello cotta in precedenza, aggiungendo del prosciutto, del fegato di pollo ed un po' di salsa bruna o di salsa al pomodoro. Preparare allora una frittata di 6 uova ben sbattute, salata e pepata, e aggiunta di farina e di latte freddo (50 gr. di farina ben stacciata e un bicchiere di latte). Miscelare ben bene con la frusta e far cucinare come di consueto in una padella piuttosto grande. Prima di ripiegare la frittata, disporre al centro — come ripieno — la carne tritata. Mettere su di un piatto da forno, spolverare di formaggio, bagnare con burro fuso e far gratinare in forno, inumidendo spesso.

**753. — Wiener-Braten.** (*Cucina austriaca*). Tagliuzzare una notevole quantità di cipolla e metterla in una teglia, affondandovi le bistecche rosolate precedentemente al burro. Bagnare a metà con panna addolcita e aggiungere quanto un uovo di gelatina di carne. Condire con sale, paprika e cucinare molto adagio per due ore. Si servono contemporaneamente delle patate all'inglese o al forno.

**754. — Pörkel.** (*Cucina austriaca*). È una specie di goulasch (vedi: *Goulasch*) fatto però con metà carne di pollo e metà carne di maiale. Tagliare a pezzi un pollastrello crudo e 1 kg. di carne di maiale fresca. Far dorare due o tre cipolle tritate, aggiungere la carne e farla solamente irrigidire, spolverare di abbondante paprika e metter nella teglia 1 kg. di pomodori pelati e tritati. Salare, guarnire con un mazzolino profumato e lasciar cuocere per un'ora e un quarto. Sgrassare la salsa e presentare la carne contornata da riso al burro.

**755. — Las espanadas.** (*Cucina spagnola*). Sono tortelle di pasta all'olio, guarnite con avanzi di carne e con uova sode tritate (mischiate ben bene fra di loro). Si serve accompagnando con salsa pepata.

**756. — Bitokes alla polacca.** Tritare della carne di vitello o di pollo, od anche ambedue insieme. Legare la carne con un po' di salsa bianca ben densa. Formare con questa carne tante palline; panarle e friggerle al burro o all'olio. Disporre le palline fritte su di un piatto rotondo, guarnire con cetriolini sotto aceto, capperi, uova sode tagliate in quattro e fettine di limone. Cospargere di prezzemolo tritato. A parte, servire del burro nocciola.

## Il filetto di manzo in tegame.

Se il filetto viene servito come primo piatto, va cotto in tegame e non arrostito. Questo tipo di cottura è perfettamente adatto alle ricette che seguono.

**757. — Filetto di manzo al madera.** Preparare una guarnizione di funghi bagnata con salsa al madera (salsa che sarà stata aggiunta alla cottura della carne).

**758. — Filetto di manzo alla finanziera.** Preparare una guarnizione di: chenelle, funghi, animelle di vitello, olive, tartufi affettati, creste di gallo, ecc. Legare il composto con salsa al madera: quella servita per la cottura del filetto.

**759. — Filetto di manzo alla girondina.** Guarnire il filetto con mucchietti di funghi cotti in burro e olio, alternati a mucchietti di quarti di carciofo lessati e cotti al burro.

**760. — Filetto di manzo alla fioraia.** La cosidetta « guarnizione alla fioraia » è un insieme di verdure miste: carote, fagiolini, piselli, cavolfiori e patate elegantemente tagliate. La verdura va cotta in acqua e passata al burro separatamente. Si dispone in gruppetti attorno alla carne; bagnando abbondantemente col sugo di cottura.

**761. — Filetto di manzo alla fittavola.** Si usano le stesse verdure indicate alla ricetta precedente aggiungendo del sedano; invece che al burro, la verdura andrà passata — dopo la cottura in acqua — al grasso di maiale con fettine di pancetta. Aggiustare la verdura in formette di pasta. Il filetto va cotto al vino bianco.

**762. — Filetto di manzo alla giardiniera.** Si procede come è stato detto per il filetto alla fioraia, ma invece di tenere separate le varie specie di verdura se ne fa una miscela.

**763. — Filetto di manzo rinascimento.** Tagliare in forma (servendosi dell'apposito cucchiaio) delle carote, dei navoni e delle patate. Carote e rape vanno cotti prima in acqua bollente e poi passati al burro; le patate vanno cotte solamente al burro. Bollire del pari dei piselli e dei fagiolini, che verranno anch'essi passati al burro. Disporre queste verdure attorno filetto cotto in tegame, sia mettendole in piccole formette di pasta, che disponendole entro a fondi di carciofo. (Vedi la fig. 157).

*Nota.* — Le differenti guarnizioni di verdure non differiscono che per la forma o per la loro presentazione. Per quanto riguarda la preparazione delle verdure in forma, vedi la fig. 56.

**764. — Filetto di manzo alla Richelieu.** Guarnire il filetto con pomodori e funghi farciti, lattughe braciate e patate fondenti. Leggera salsa al madera. (Vedi la fig. 155).

**765. — Filetto di manzo alla Dubarry.** Guarnire il filetto con piccole palline di cavolo, ben schiacciate, ricoperte con salsa Mornay e passate in forno per farle gratinare. Patate ai due lati del piatto.

**766. — Filetto di manzo alla Coltivatore.** Guarnire il filetto con fondi di carciofo riempiti con verdure miste e alternativamente con punte di asparagi ben verdi. Le due guarnizioni verranno passate al burro. Accompagnare col sugo di cottura legato e condito di pomodoro.

**767. — Filetto di manzo alla Montglas.** Il filetto, braciato o arrostito, viene messo su di un piatto e circondato da scaloppine di fegato cotte al burro, funghi, fette di lingua scarlatta e tartufi. Bagnare il tutto con salsa al madera.

**768. — Filetto di manzo alla Cecilia.** Cucinare il filetto in tegame con salsa al madera aggiunta di pomodoro e con un bicchiere di vino bianco. Per guarnizione preparare delle piccole forme di pasta riempite di carote glassate. Preparare anche dei piccoli pani al prosciutto, pestando in mortaio 200 gr. di prosciutto magro con un po' di burro, 2 decilitri di Béchamelle ben densa, della panna doppia, un po' di paprika e tre rossi d'uovo. Passare questo composto al setaccio e riempire col medesimo delle piccole formette da babà, burrate abbondantemente; far cuocere a bagnomaria per una decina di minuti.

Disporre il filetto su di un piatto lungo, aggiustare attorno la guarnizione e sistemare ai due lati del piatto una grossa forma di pasta riempita di patate fritte. Bagnare con la salsa di cottura del filetto, ben sgrassata.

**769. — Filetto di manzo alla Brillat-Savarin.** Cuocere in tegame il filetto, lasciandolo sanguinolento. Guarnirlo con pomodori ripieni, lattughe braciate

e patate duchessa in forma di brioches. Servire con salsa al madera alla quale verrà aggiunto il sugo di cottura del filetto, ben sgrassato.

770. — **Filetto di manzo alla moderna.** (*Cucina ricca*). Preparare dapprima una dozzina di formette da babà decorate con pezzetti di carota e di rape, riempire con purea di cavolfiore molto densa legata con due rossi d'uovo e cuocere a bagnomaria, molto adagio.

Svuotare dei pomodori, friggerli al burro e riempirli di Soubise. Preparare poi delle chenelle di vitello alla panna con ripieno mousseline, in forme di barchetta ben burrate e decorate di tartufi.

Cuocere il filetto in tegame con salsa al madera e guarnire il piatto alternando le formette da babà, i pomodori ripieni di Soubise e le chenelle: queste ultime andranno disposte ai due lati del piatto.

771. — **Filetto di manzo alla Bella di maggio.** Il filetto viene cotto con vino bianco e salsa madera. Mentre la carne cuoce, si prepara la guarnizione: carote, rape, piselli, fagiolini, punte di asparagi, patate e fondi di carciofo. Burrare ben bene 12 formette da babà; foderarne tre con piselli, tre con fagiolini, tre con carote e tre con rape. Disporre sullo strato di verdura un po' di vitello (da chenelle) e riempire le formette con l'avanzo delle verdure, legato al burro. I fondi di carciofo verranno lessati interi, a parte, come pure le patate. Un quarto d'ora prima di portare in tavola, si faranno cuocere a bagnomaria le formette da babà riempite di verdura. Saltare al burro i fondi di carciofo e le patate, separatamente. Su di un piatto lungo, disporre la carne affettata, contornare con la guarnizione disposta ad arte. Le patate verranno sistemate ai due lati del piatto. Bagnare le patate col sugo di cottura. Servire ben caldo col resto del sugo a parte, in salsiera. (Vedi la fig. 156).

772. — **Filetto di manzo alla Carlomagno.** Per terminare la serie dei filetti caldi, daremo una ricetta che serve per aggiustare un pezzo di filetto avanzato: si tratta del resto di un ottimo piatto!

Tagliare a fette il filetto avanzato e disporlo su di un piatto intercalando fra le singole fette un trito di funghi cotti e legati con purea di pomodoro ben densa. Ricostituire il pezzo di carne, bagnarlo con salsa bearnese e mettere in forno caldissimo per un paio di minuti, in modo da formare una crosta. Servire nel piatto di cottura.

## La carne di manzo servita fredda.

Ecco qualche ricetta di carne in gelatina, per pranzi di importamza.

773. — **Filetto di manzo alla Strasburgo.** (*Cucina ricca*). Praticare al centro del filetto crudo una cavità del diametro di 4-5 cm. Il pezzo di carne tolto in tal guisa, potrà servire per la preparazione di tournedos o medaglioni. Nella cavità così formata, si introdurrà del fegato d'oca crudo affettato e fatto prece-

dentemente marinare. Il filetto verrà lardellato — come è stato già detto — e la cavità verrà rinchiusa con un pezzo di carta pergamena fissato con due giri di spago. Cuocere il filetto in tegame — il giorno prima — bagnando con madera o porto. Con del fegato d'oca, cotto al burro, si preparerà una purea che verrà unita a del burro ammorbidito (300 gr. di fegato d'oca, 125 gr. di burro). Questa purea verrà utilizzata per confezionare delle palline che verranno rivestite di tartufi tritati. Preparare una gelatina al porto; tagliare a fette il filetto e disporre le fette su di un piatto lungo; bagnarle con gelatina semi-solida, contornare con gelatina tritata nella quale verranno sistemate le palline tartufate suddette, ben bagnate di gelatina.

*Nota.* — Volendo far meglio, le palline tartufate potranno venir sostituite da tartufi cotti in vino del Reno od altro vino bianco ben secco, svuotati in parte e riempiti con purea di fegato d'oca. Lucidare i tartufi di gelatina e disporre come è stato detto per le palline tartufate. (Vedi la fig. 159).

774. — **Filetto di manzo in forma.** Il giorno avanti si farà cuocere il filetto; non troppo però, in modo che rimanga rosato. Rivestire con gelatina una forma rettangolare e guarnire con carote e rape, tagliate a bastoncini. Disporre la verdura nel senso della sua lunghezza sul fondo della forma, onde preparare una decorazione quale è quella data alla fig. 161. Le verdure saranno state cotte precedentemente in acqua salata. Una volta rivestito il fondo della forma si taglierà il filetto a fettine sottili e si disporrà fra una fetta e l'altra un po' di purea di fegato d'oca. Sistemare la carne nella forma e riempire i vuoti con la verdura rimasta, legata con maionese alla gelatina. Rivestire poi il tutto con gelatina. Mettere a rassodare in ghiaccio e sformare su di un piatto lungo. Contornare con gelatina tritata e disporre dei pezzetti di cavolfiore lessato ricoperti di maionese alla gelatina, alternando con gruppetti di insalata o spinaci cotti. (Vedi la fig. 161).

775. — **Filetto di manzo alla Rotschild.** Si prepara come il prosciutto dello stesso nome. È un piatto molto più semplice del filetto alla Strasburgo.

776. — **Filetto di manzo alla russa.** Filetto freddo affettato e ricomposto mettendo della gelatina fra una fetta e l'altra. Si decora con tartufi e si serve con insalata alla russa in salsa tartara. L'insalata può venir sistemata in piccole formette di pasta, in fondi di carciofo, in pomodori svuotati od anche a piccoli mucchietti attorno alla carne.

777. — **Beuf à la mode, in gelatina.** (*Cucina francese*). Si prepara come è stato detto per il « beuf à la mode » caldo, aggiungendo un piedino di vitello e qualche cotenna di maiale. Quando tutto è cotto, si toglie dal recipiente di cottura la carne, il piedino e le cotenne. Togliere parimenti, ben asciutte, le carote e le cipolle e disporle attorno ad un recipiente qualsiasi (timballo, cri-

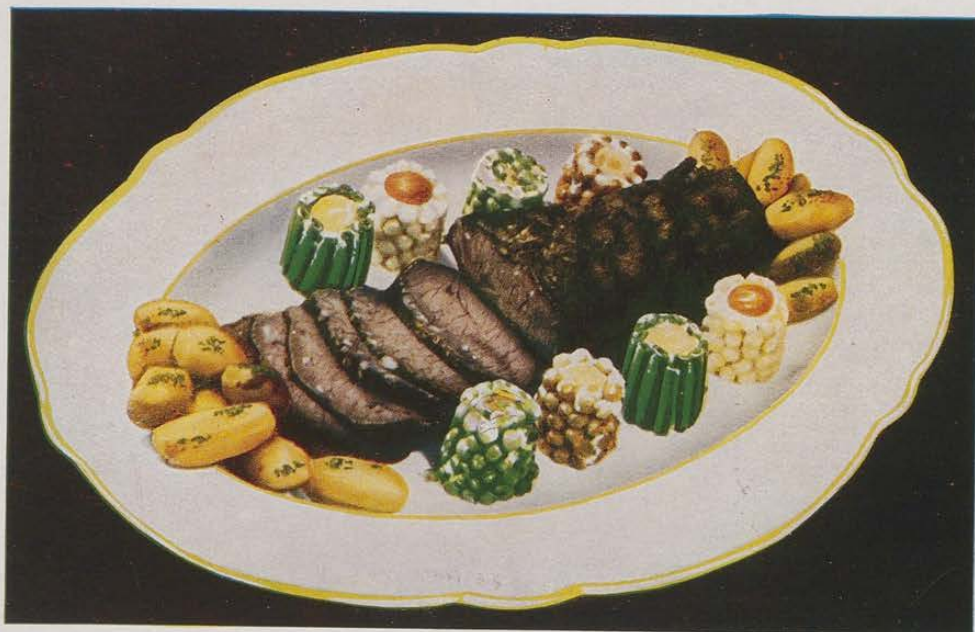



Fig. 156 - Filetto di manzo alla Bella di maggio (Ricetta 771).

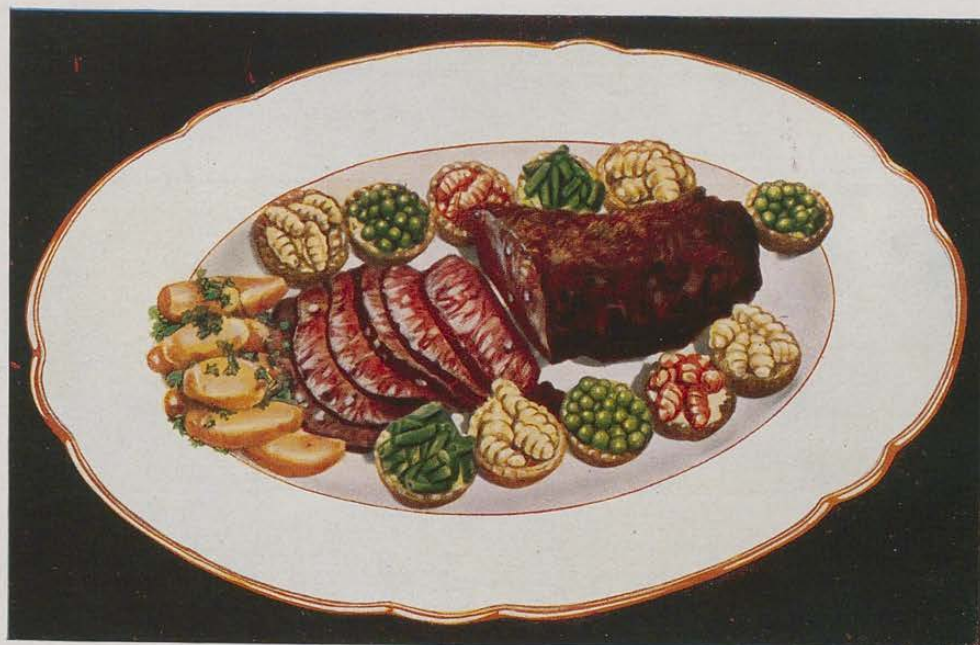



Fig. 157 - Filetto di manzo rinascimento (Ricetta 763).

Fig. 158 - Scaloppine di animelle di vitello alla Graziella (Ricetta 829).

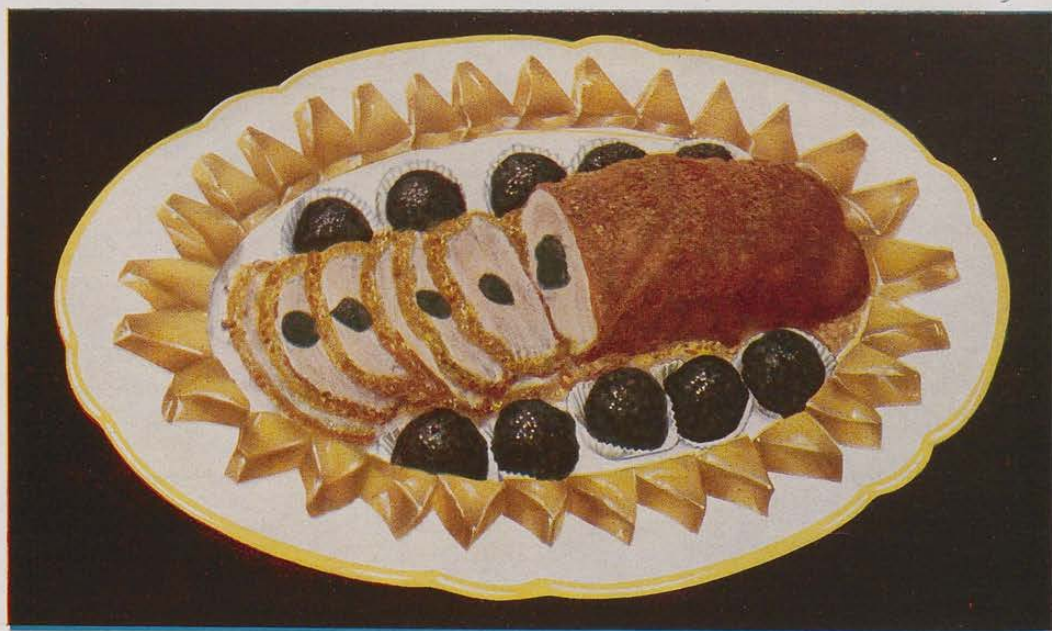



Fig. 159 - Filetto di manzo alla Strasburgo (Ricetta 773).

stalliera, terrina di porcellana), che servirà per dare forma al composto. Sistemare al centro la carne e disporre attorno l'avanzo delle verdure. Se si vuol aggiungere anche la carne del piedino di vitello, bisognerà tagliarla a striscioline sottili, perchè altrimenti sarebbe troppo dura. Sgrassare a fondo il sugo di cottura quando è ben freddo, passarlo attraverso ad un tovagliolo e versare il liquido sulla carne pronta. Lasciar gelificare e servire il giorno dopo, ben rassodato, dopo aver rovesciata la forma su di un piatto adatto.

778. — **Lingua di manzo alla scarlatta.** Lasciare la lingua in salamoia per 12 giorni, metterla poi per 24 ore in acqua fredda corrente. Farla cuocere in acqua abbondante fino a quando è ben cotta (in modo da essere facilmente attraversata da un ago). Asciugarla ben bene e lasciarla raffreddare sotto peso. Avvolgerla con sottili fettine di lardo e metterla dentro a una « rete » di maiale acquistata dal salumiere. Chiudere bene la rete e immergere la lingua così preparata in acqua bollente per 10 minuti. Toglierla poi dall'acqua e pungere la rete in modo da svuotarla dell'aria. A questo momento si colorerà la lingua con del carminio o con del caramello. Inumidire d'olio e appendere la lingua al fresco per conservarla. Evitare l'aria corrente, che la asciugherebbe troppo. La lingua scarlatta si può conservare per 6 mesi. Si colora semplicemente con un pennello impregnato di carminio.

779. — **Pressed-beef.** (*Cucina inglese*) Prendere due chili e mezzo di petto di manzo (la parte più spessa). Disossare la carne e salarla. Mescolare insieme 100 gr. di sale fino, 50 gr. di zucchero e 8-10 gr. di salnitro. Rotolare la carne disossata in questa miscela, schiacciando fortemente, in modo da farla penetrare nella carne. Mettere la carne in una terrina o una giarra di terra e ricoprirla con sale al quale sarà stato aggiunto l'avanzo della miscela al salnitro. Coprire la carne con un coperchio di legno e disporre sul coperchio un grosso peso da 10 kg. Lasciare così la carne per 8-10 giorni, rivoltandola di tanto in tanto. Lavarla poi in acqua fredda corrente per 12 ore. Farla bollire in acqua per 5-6 ore a fuoco basso senza aggiungere sale e gli abituali aromatici da brodo. Togliere poi alla carne gli ultimi pezzetti d'osso che potrebbero essere rimasti e disporla in una forma da galantina, nella quale deve essere ben schiacciata. Tornare a coprire, mettere sotto peso (10 kg.) e lasciar raffreddare. Quando sarà ben raffreddata, tagliare la carne a fettine sottili e ricoprirla con gelatina. A parte si serve una maionese alla senape o una salsa ravigote.

780. — **Manzo affumicato e manzo seccato.** La carne affumicata non può venir preparata in casa: si dovrà acquistare dal salumiere.

In Svizzera è uso esporre all'aria fredda ma asciutta, dei pezzi di carne di manzo fatti salmistrare per qualche giorno. L'esposizione all'aria fredda della montagna viene prolungata per vari mesi. La carne così preparata diventa dura e viene tagliata a fette sottili con uno speciale coltello. Si serve cruda, come antipasto.

## Il vitello.

**781. — Costolette di vitello alle erbe fine.** (Sono chiamate erbe fine un raggruppamento di prezzemolo, dragoncello e cerfoglio. « *N. d. T.* »). Per quanto le costolette di vitello vengano talvolte cotte ai ferri, tuttavia il sistema più comune di cucinarle è alla padella o in tegame. Si accompagnano con verdure di ogni sorta.

Salare e infarinare le costolette e farle cuocere in burro caldissimo; il tempo di cottura varierà a seconda dello spessore delle costolette, le quali, però, dovranno essere sempre ben cotte. Disporle su di un piatto. Aggiungere al burro di cottura un po' di vino bianco, un cucchiaio di concentrato di carne, un cucchiaio di erbe fine triturate, e — lontano dal fornello — un bel pezzo di burro crudo. Versare la salsa sulle costolette.

**782. — Costolette di vitello alla buona donna.** Cucinare le costolette come è stato detto alla ricetta precedente. Aggiungere qualche cipollina cotta a parte, piccole patatine passate al burro e fettine di lardo magro ben rosolate. Coprire e lasciar cuocere adagio per qualche momento.

**783. — Costolette di vitello della massaia.** Saltare le costolette al burro e metterle poi in piccole cocotte di terra, contornandole di cipolline cotte, carotine e patate, parimenti cotte in precedenza. Bagnare con poco vino bianco, coprire e cuocere per poco a fuoco basso.

**784. — Costolette di vitello alla milanese.** Panare le costolette, cuocerle al burro ben caldo e portarle in tavola ben inumidite di burro, dorato a parte. Si servono contornate da spicchi di limone e da patatine fritte.

**785. — Costolette di vitello con maccheroni.** Panare le costolette aggiungendo un po' di formaggio al pan grattato. Cuocerle al burro e servirle accompagnate da maccheroni al pomodoro. (Vedi la fig. 174).

**786. — Costolette di vitello in cartoccio.** Tagliare a cuore un foglio della apposita carta bianca da cucina, oliarla o burrarla, disporre al centro un cucchiaio di Duxelle, coprire con una fetta di prosciutto (tagliata sottilissima) e mettere sopra al prosciutto la costoletta già saltata al burro. Ricoprire la costoletta con una seconda fetta di prosciutto e versare sulla fetta di prosciutto un cucchiaio di Duxelle. Ripiegare ben bene la carta attorno alla costoletta in modo da chiuderla perfettamente nel cartoccio. Prima di finire la ripiegatura soffiare un po' dentro al cartoccio. Mettere in forno caldissimo e lasciar colorare intensamente la carta. Servire subito con salsa al madera, a parte. (Questo modo di confezionare le costolette è di antica data e molto in uso nei ristoranti italiani; anche le triglie si presentano in questo modo. « *N. d. T.* »).

*Nota.* — Si possono preparare secondo le stesso sistema anche le costolette di agnello, di pollo, di piccione, l'animella di vitello, ecc.

787. — **Costolette di vitello alla Pojarski.** Tritare 250 gr. di noce di vitello ben pulita dei nervi e della pelle, aggiungere alla carne uno o due cucchiai di cipolla tritata e dorata al burro, quanto un uovo di burro fresco, 50 gr. di mollica di pane inumidita nel latte e sbriciolata e mezzo bicchiere di panna. Salare, pepare (paprika) e dividere il composto in 5 o 6 parti; dare la forma di costoletta alle singole porzioni, panarle e cuocerle a fuoco vivo con burro bollente. Disporle a corona in un piatto rotondo sistemando un grosso maccarone crudo in ogni costoletta, in maniera da simulare l'osso; guarnire poi il finto-manico con ricci di carta. Si servono con qualsiasi tipo di verdura, che verrà posta al centro del piatto.

788. — **Costolette di vitello alla paesana.** Affettare e cuocere al burro delle carote, delle cipolline, del sedano. Disporre su questo letto di verdure le costolette infarinate e passate al burro. Bagnare con poco sugo od acqua, aggiustare di sale e cuocere coperto per 25 minuti. Prima di servire, si aggiunge una manciata di fagiolini cotti a parte.

789. — **Costolette di vitello alla Foyot.** Tritare e far dorare due cucchiai di cipolla per costoletta. Prenderle piuttosto grosse (una basterà per due persone) salarle e peparle da ambedue i lati. Da un lato si metterà uno strato di cipolla cotta. Coprire abbondantemente con pan grattato mescolato ad una buona dose di formaggio grattato. Per far bene aderire il pane, si schiaccia fortemente con la mano; bagnare poi con burro fuso e disporre un secondo strato, il quale dovrà essere aggiustato a cupola. Porre le costolette in un piatto da forno il cui fondo sarà stato ricoperto di cipolla tritata, passata al burro; badare che le costolette non stiano accavallate. Versare un bicchiere di vino bianco e di brodo, badando che il liquido non copra la carne: è per questa ragione che le costolette debbono essere ben spesse, altrimenti il liquido, bollendo, asporterebbe il pan grattato. Quando il tutto è cotto. si mette in forno, dopo aver versato del burro fuso sul pane. Ripetere spesso questa operazione per un'ora circa. Si porta subito in tavola. Se il sugo di cottura si fosse troppo ridotto si potrà aggiungere — durante la cottura — un po' di brodo. Il pane grattato ed il formaggio inumiditi dal burro, formano una specie di ripieno dorato, ottimo e indefinibile.

790. — **Costolette di vitello alla Maintenon.** Far saltare al burro le costolette e coprirne poi la parte superiore con un trito di prosciutto, funghi e tartufi legati con un po' di concentrato di carne fuso. Disporre questo composto a cupola e coprirlo poi con un cucchiaio di salsa Mornay ben densa, legata con un tuorlo d'uovo. Cospargere di pan grattato e mettere in forno per qualche istante. Attorno si metteranno dei pomodori che saranno stati cotti nel burro di cottura delle costolette, aggiunto di mezzo bicchiere di vino bianco.

791. — **Costolette di vitello alla panna.** Passare al burro le costolette, senza farle troppo colorare. Quando saranno cotte, versare nella teglia 125 gr.

di panna densa (per 4 costolette). Lasciar cuocere molto adagio, salare, aggiungere pochissimo pepe e portare in tavola nello stesso recipiente di cottura. A parte si servono patate fondenti.

**792. — Costolette di vitello alla Mirella.** Mentre le costolette vengono cotte al burro, si faranno friggere in padella delle fette di melanzana pelate e infarinate. Tolte le fette, si metteranno in padella con l'olio avanzato dalla frittura, 250 gr. di pomodori pelati, svuotati e tagliati in quarti; aggiungere sale, pepe e uno spicchio d'aglio schiacciato. Disporre le costolette su di un piatto, mettere su ogni costoletta qualche fetta di melanzana fritta, ricoprirle col pomodoro e bagnare col burro di cottura della carne avanzato, al quale sarà stato aggiunto un po' di vino bianco e qualche cucchiaio di sugo di arrosto.

**793. — Costolette di vitello alla provenzale.** Infarinare le costolette e friggerle in olio caldissimo. Quando sono ben dorate toglierle dal recipiente di cottura e versare nell'olio caldo una cipolla tritata finemente ed una punta d'aglio schiacciata (la quale del resto può anche venir soppressa). Aggiungere dopo un solo minuto dei pomodori pelati, svuotati e tagliati in quarti e un bel pezzo di concentrato di carne. I pomodori vanno aggiunti in quantità notevole dovendo servire a formare un bello strato sul quale verranno disposte le costolette. Aggiustare di sale e pepe e cospargere di prezzemolo tritato. Coprire il recipiente col coperchio e mettere in forno per 35-40 minuti a seconda dello spessore delle costolette.

## Scaloppine, saltimbocca, ecc.

Le scaloppine trovano sempre una ottima accoglienza; nelle famiglie costituiscono uno dei piatti più frequenti, tanto più che sono adatte anche per le persone di stomaco delicato. Debbono essere sottili e ben battute.

**794. — Scaloppine di vitello alla milanese.** Panare le fettine di carne e friggerle in burro bollente. Disporle poi elegantemente su di un piatto, cospargerle di burro dorato e accompagnarle con quarti di limone.

**795. — Scaloppe di vitello alla bolognese** (1). Tagliare delle fettine non troppo sottili nella noce o meglio nel filetto di vitello, batterle bene per romperne le fibre senza purtuttavia schiacciarle troppo, dar loro una forma rotonda o comunque purchè garbata; salarle, peparle, infarinarle leggermente, passarle nell'uovo sbattuto e panarle con mollica fresca (mollica di pane del giorno precedente ridotta minutamente stropicciandola con una salvietta e passata attraverso uno scolapasta per averla più uniforme; questo è il pane che dovrebbe servire per tutte le panature, poichè se il pane secco e pestato è più economico perchè si utilizzano i resti della tavola, ha però il gravissimo difetto di assor-

(1) Aggiunta del traduttore.

bire i succhi delle carni che rende insipide e stoppacciose), battere bene con la lama larga di un coltello perchè il pane aderisca bene e non bruci distaccandosi parzialmente nella cottura. Cuocere le scaloppe; metterle in una teglia, su ognuna poggiare una bella fettina di prosciutto crudo e su questo una fettina più piccola di parmigiano oppure di gruviera (il parmigiano è preferibile). Metterle nel forno forte per due o tre minuti cioè giusto il tempo che il formaggio siasi liquefatto, aggiustarle con garbo in un piatto di portata e vicino colarvi un cordone di sugo di carne, gustoso e leggero.

**796. — Scaloppine di vitello alla cacciatora.** Salare e infarinare le scaloppine; saltarle in olio e burro a fuoco forte; disporle su crostoni di pane. Versare in un padellino 125 gr. di funghi crudi tritati e una cipolla parimenti tritata, far rosolare al burro a fuoco vivo, aggiungere un bicchiere di vino bianco e far ridurre di metà a gran fuoco. Aggiungere poi un po' di salsa al madera, un cucchiaio di purea di pomodoro, del prezzemolo tritato e una noce di burro. Dare un bollore e versare sulle scaloppine, che andranno cosparse di prezzemolo tritato.

**797. — Scaloppine di vitello alla arlesiana.** Procedere come è stato indicato alla ricetta precedente. Bagnare con salsa al madera molto condita di pomodoro. Si servono con melanzane affettate e fritte in olio e pomodori freschi pelati, svuotati e tagliati in quarti. Cospargere di prezzemolo tritato.

**798. — Scaloppine di vitello alla portoghese.** Procedere come è stato indicato per le scaloppine alla cacciatora. Disporle sui crostoni. Guarnire ogni scaloppina con mezzo pomodoro fritto. Al centro del piatto si metteranno delle patatine al burro.

**799. — Scaloppine di vitello alla Maintenon.** Procedere come è stato indicato alla ricetta delle costolette dello stesso nome.

**800. — Wiener Schnitzel (Scaloppine alla viennese)** (*Cucina austriaca*). È una specialità viennese. Prendere delle scaloppine piuttosto spesse, batterle con lo speciale arnese in legno, il cui lato battente è un po' scannellato. Salare, panare e cuocere a fuoco forte, in burro ben caldo. Disporre le scaloppine su di un piatto lungo sistemando ai due lati dell'uovo sodo tritato (mettendo separatamente il bianco e il rosso) tritare parimenti del prezzemolo e sistemare questa guarnizione come è indicato alla fig. 172. Su ogni scaloppina si metterà una fettina di limone al cui centro verrà sistemato un filetto di acciuga arrotolato, portante una oliva o dei capperi. Bordare con fettine di limone scannellate. Servire ben calde. Naturalmente la guarnizione va preparata prima della cottura delle scaloppine, in maniera che una volta pronte si potranno portare subito in tavola.

**801. — Scaloppine di vitello alla zingara.** Cuocere le scaloppine in burro e olio, disporle su crostoni di pane e cospargerle di salsa al pomodoro. Su

ogni scaloppina si aggiusta poi un trito di lingua, prosciutto, funghi e tartufi tagliati a fettine sottili come per una Giuliana; si lega il trito con purea di pomodoro. A parte si servono patatine novelle o al burro, a seconda della stagione.

**802. — Scaloppine di vitello alla Vichy.** Tagliare le scaloppine un po' più spesse del solito. Cuocerle al burro e sistemarle su crostoni di pane. Si accompagnano con carote alla Vichy.

**803. — Fagottini di vitello alla greca.** Tagliare delle larghe scaloppine sottili, salarle e mettere su ognuna di esse un po' di cipolle tritata, cotta al burro, un grosso pizzico di pan grattato e del prezzemolo tritato; schiacciare fortemente con la mano e ricoprire con una fettina di prosciutto crudo. (Vedi la fig. 15). Arrotolare la carne e legarla con poco filo ai due lati. Dorare in burro caldo, aggiungendo qualche rotella di carota e di cipolla; bagnare con un po' di sugo e cucinare in forno per un'ora, bagnando spesso con sugo. Sistemarle su di un risotto bianco e bagnarle con il sugo di cottura, sgrassato e legato con fecola. (Vedi la fig. 169).

*Nota.* — Le scaloppine possono venir accompagnate da qualsivoglia verdura. Anche le scaloppine vengono presentate col nome di « medaglioni »; in questo caso saranno di forma rotonda e più spesse.

**804. — I Saltimbocca** (1). Queste semplici, gustose, facili fettine fatte esclusivamente di carne di vitello, è una delle tante appetitose preparazioni della gastronomia prettamente italiana e più specialmente romana. La denominazione di saltimbocca sta per se stessa ad indicare con quale piacere queste fettine si mangiano, cioè saltano da loro nella bocca del ghiottone che avidamente apre la sua bocca. Per rendere omaggio all'autore del libro traduciamo le ricette che seguono questa nostra, ma avvertiamo che esse si allontanano assolutamente dalla originale.

**805. — Saltimbocca all'italiana.** (*Cucina romana*) (1). Tagliare dalla noce di vitello delle fettine più o meno larghe (2 a persona), spianarle molto, sopra ognuna mettervi una mezza fogliolina di salvia e su questa una fetta di prosciutto crudo largo quasi quanto la fettina di carne, appuntare il prosciutto alla carne con uno steccadenti, infarinare leggermente la parte inferiore della fettina e peparla (non sale, il prosciutto basta), cuocere le fettine con burro in padella a fuoco vivo in modo da farle dorare dalle due parti, pur evitando che il burro bruci; ritirarle, aggiustarle sul piatto, mettere un po' di marsala o meglio vino bianco secco nella padella di cottura, farlo condensare moltissimo sempre a fuoco violento, unirvi un po' di prezzemolo tritato e versare questa salsa sopra le scaloppine che finalmente sono divenute *saltimbocca.* I piselli al prosciutto quali compagni, ne completano la delizia.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

**806. — Saltimbocca di vitello ai funghi.** Procedere come è detto per i saltimbocca alla Richelieu, disporli su crostoni di pane fritti al burro, legare il sugo di cottura con un po' di pomodoro e di fecola e aggiungere dei funghi cotti a parte. Versare salsa e funghi sui saltimbocca e cospargere di prezzemolo tritato.

**807. — Saltimbocca di vitello alla Maria-Luisa.** Tagliare delle scaloppine di 10-12 cm. di lunghezza e 5 cm. di larghezza. Appiattirle leggermente e coprire la parte superiore con ripieno alla panna, preparato tritando finemente 250 gr. di polpa magra di vitello, bagnata con un bianco d'uovo; incorporare alla carne 100 gr. di pancotto al latte ed un decilitro di doppia panna. Aggiustare di sale il ripieno che viene terminato aggiungendo un decilitro di panna montata. Arrotolare le scaloppine dal lato esterno, in modo che risulteranno mascherate dal ripieno. Legarle e farle cucinare in sugo di vitello. Asciugarle bene e posare su ogni saltimbocca un fondo di carciofo passato al burro e riempito (col solito cartoccio) con una purea di funghi ben ristretta, addizionata di purea Soubise. A parte si serve il sugo legato.

**808. — Saltimbocca di vitello alla Richelieu.** Tagliare delle sottili scaloppine di vitello, coprirle con un sottile strato di carne di maiale o di salsiccia. Arrotolarle, legarle e farle braciare come è stato detto alla precedente ricetta. Si servono disposti su di uno strato di pomodori tagliati a metà, svuotati e saltati al burro. Versare sui saltimbocca il loro sugo di cottura condito di pomodoro e guarnire il centro del piatto con patatine al burro.

**809. — Sauté di vitello alla Marengo.** (I sautés sono i nostri stufatini o spezzatini (1)). Tagliare a pezzi un chilogrammo di spalla di vitello. Far rosolare la carne in un tegame di terra, con olio e burro bollenti. Far ben colorire o dorare, aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato e poi un po' di farina. Far ben bene rosolare il tutto e bagnare con un bicchiere di vino bianco ed acqua per inumidire, in modo che il liquido giunga al bordo della carne. Aggiungere due cucchiai di purea di pomodoro, sale, pepe un mazzolino profumato ed in seguito una dozzina di cipolline rosolate e 500 gr. di pomodori freschi, tagliati a pezzi dopo averli svuotati: il tutto rosolato leggermente in olio. Lasciar cuocere per un'oretta a fuoco basso, sgrassare la salsa e aggiungere 125 gr. di funghi crudi. Far cuocere per un altro quarto d'ora e sistemare in un piatto da portata, cospargendo di prezzemolo tritato. Guarnire con crostini fritti.

**810. — Sauté di vitello alla cacciatora.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sopprimendo l'aglio ed il pomodoro. Dopo un'ora di cottura aggiungere qualche patatina novella e quando il tutto è quasi cotto, 250 gr. di funghi affettati e cotti al burro. Al momento di servire si aggiunge una manciata di piselli cotti.

---

(1) Nota del traduttore.

**811. — Sauté di vitello alla Mirella.** Procedere come è stato indicato per il sauté alla Marengo, aggiungendo all'ultimo momento delle rotelle di melanzana infarinate e fritte in olio, nonchè 125 gr. di olive snocciolate. Sopprimere le cipolline.

**812. — Sauté di vitello alla borgognona.** Far rinvenire la carne con burro, aggiungendo una dozzina di cipolline. Bagnare con metà vino rosso e metà brodo o acqua. Salare e lasciar cuocere adagio per un'ora e mezza. Legare allora la salsa con un grosso pezzo di burro maneggiato con due cucchiai di farina; dopo qualche momento, brunire con poco caramello. Cospargere di prezzemolo tritato e contornare con crostini fritti.

**813. — Carne di vitello « in bianchetto ».** Prendere un pezzo di spalla o di petto di vitello e tagliarlo a pezzi. Far bollire la carne per 5 minuti, scolarla e lavarla ben bene in acqua fredda. Cuocerla bagnandola con tanta acqua quanta è necessaria per ricoprirla, aggiungendo qualche cipollina, sale, pepe, un mazzolino profumato ed una carota tagliata in quattro. Quando la carne sarà cotta, si preparerà con burro e farina un composto dorato che si bagnerà col brodo di cottura della carne, in modo da ottenere una salsa ben cremosa. Lasciar cuocere la salsa per una ventina di minuti, sgrassarla e schiumarla. Aggiungere due tuorli d'uovo ed una tazza di latte o di doppia panna, agitando rapidamente per evitare che l'uovo abbia a rapprendersi: la salsa deve essere ben cremosa. Disporre la carne e le cipolline su di un piatto, aggiungere qualche fungo cotto a parte e affettato e mettere in forno per 1/4 d'ora.

**814. — Fricassea di vitello.** La fricassea di vitello è una variante della carne in « bianchetto ». Rosolare la carne, spolverarla di farina, dorare leggermente il tutto e bagnare con brodo o con acqua; salare e aggiungere delle cipolline. Quando la carne sarà cotta, si lega la salsa di cottura con tuorli d'uovo e si aggiungono dei funghi.

*Nota.* — Le carni in « bianchetto » ed in fricassea possono venir accompagnate da ogni sorta di verdure: piselli, carotine novelle, sedani di Verona, cardi, coste, punte di asparagi, ecc. Alla salsa si può aggiungere una traccia di purea di pomodoro. La carne di vitello in « bianchetto » può venir sistemata entro una bordura di riso in bianco.

**815. — Punta di petto di vitello ripiena.** Togliere le ossa alla carne. Con un lungo coltello, aprirla da una punta all'altra alla metà del suo spessore, in modo da formare una specie di tasca che verrà riempita con un ripieno composto di carne di maiale o salsiccia, cipolle tritate e cotte al burro, erbe aromatiche, sale, pepe ed un uovo intero. Cucire l'apertura della suddetta tasca. Mettere la carne a braciare su un fondo di carote e cipolle affettate; aggiungere dello strutto e metterla in forno. Quando la carne sarà ben colorata, si bagnerà con mezzo litro di brodo o di sugo di carne (si può anche usare semplicemente dell'acqua), salare e coprire con un buon coperchio. Continuare la cottura

Fig. 160 – Scaloppine di animelle di vitello alla Béranger (Ricetta 833).

Fig. 161 – Filetto di manzo in forma (Ricetta 774).

Fig. 162 - Animelle di vitello alla Camargo (Ricetta 824).

Fig. 163 - Lingua di vitello alla Dussolier (Ricetta 858).

in forno per almeno due ore. Si serve tagliata a fette, bagnando col sugo di cottura ben sgrassato. Accompagnare con una verdura qualsiasi. L'avanzo può venir presentato freddo. (Così preparato è ottimo anche semplicemente arrostito, purchè cotto adagio. « *N. d. T.* »).

**816. — Petto di vitello alla paesana.** Il petto di vitello viene tagliato e fette di due dita di larghezza. Disporre la carne così preparata su di un fondo di carote e cipolle affettate e farla rosolare leggermente, bagnare a metà spessore con sugo od acqua, salare e far cuocere in forno, bagnando spesso col sugo di cottura. La cottura deve durare un'ora e mezza o due ore. Nel frattempo tagliuzzare sottilmente qualche cipolla, delle carote, delle rape, del sedano. Cuocere queste verdure in poco burro tenendo ben coperto il tegame; meglio se si mettono a cuocere in forno. Aggiungere le verdure alla carne e far cuocere insieme per qualche momento. Sgrassare il sugo e portare in tavola ben caldo. Si può anche aggiungere una patata o due tagliate a pezzi, dei piselli, dei fagiolini. Questo piatto comporta l'accompagnamento delle verdure più svariate.

**817. — Lombo e coscia di vitello in tegame.** Lombo e coscia di vitello, sono i pezzi che meglio si adattano alla cottura in tegame. Rosolare ben bene la carne, aggiungere cipolle e carote affettate e lasciar dorare le verdure, aggiungere poca acqua, aggiustare di sale, coprire con un buon coperchio e lasciar cuocere lentamente ed a lungo, fino a quando la carne sarà perfettamente cotta, vale a dire che pungendola con un coltello profondamente, si vedrà fuoruscire in superficie qualche goccia di liquido chiarissimo. Una volta ben cotta la carne, si disporrà su di un piatto, versando sulla carne il sugo di cottura sgrassato e passato al passasalse. Attorno alla carne può venir sistemata qualsiasi verdura od anche pasta al pomodoro, riso in bianco, ecc.

**818. — Animelle di vitello alla Clamart.** Lavare le animelle in acqua fredda. Gettarle in acqua bollente per 3 o 4 minuti e farle raffreddare completamente. Pulirle ben bene, togliendo le parti cartilaginose: evitare però di togliere la pelle che le attornia — come si fa troppo spesso, senza ragione —. Mettere le animelle sotto peso per un'ora, onde spezzare le fibre ed evitare che si ritraggano durante la cottura. Lardellarle con sottili fettine di lardo. Braciare su un fondo di verdure: cipolle, carote ed erbe aromatiche; cuocere poi in forno per 25-40 minuti onde dorare la parte superiore. Disporre le animelle su di un piatto rotondo, accompagnando con piselli al burro. Bagnare col sugo di cottura sgrassato, ridotto e legato con un pochino di fecola diluita con acqua.

**819. — Animelle di vitello alla macedonia.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente. Guarnire con macedonia di verdure al burro o alla panna.

**820. — Animelle di vitello alla giardiniera.** Le verdure verranno disposte attorno alle animelle — cotte come è stato detto precedentemente — a grup-

petti, invece di essere mescolate come è stato detto per la macedonia. Per la preparazione del piatto, vedi la fig. 164.

**821. — Animelle di vitello alla Demidoff.** Braciare le animelle secondo il procedimento suindicato. Affettare delle carotine tagliate a mezzaluna, 2 o 3 gambi di sedano e 2 cipolle. Riunire tutte queste verdure e cuocerle in una teglia al burro (molto caldo). Aggiustare di sale, coprire la teglia con un buon coperchio e mettere in forno, mescolando di tanto in tanto. Quando la verdura comincia ad essere dorata, aggiungere un decilitro di madera o marsala e lasciar cuocere adagissimo. Versare poi il tutto nel sugo di cottura delle animelle, legato con fecola dopo esser stato sgrassato. Disporre le animelle in un piatto lungo e contornarle con la guarnizione.

**822. — Animelle alla finanziera.** Far braciare le animelle e contornarle di: chenelle, funghi, tartufi, olive, creste e fegatini di pollo: il tutto legato con salsa al madera aggiunta del sugo di cottura delle animelle ben ridotto.

**823. — Animelle di vitello alla contessa.** Procedere come è stato già detto. Guarnire le animelle con cuori di lattuga tagliati a metà e braciati, alternati con piccole chenelle di pancotto al vitello, a forma di barchette e decorate con tartufi. Bagnare col sugo di cottura sgrassato e legato con fecola. (Vedi la fig. 171).

**824. — Animelle di vitello alla Camargo.** Lardellare le animelle e farle braciare. Preparare un ripieno per chenelle (125 gr.) e dividerlo in tre parti: ad una parte si aggiungerà del tartufo tritato; alla seconda del prezzemolo tritato del pari; la terza parte rimarrà bianca. Preparare col ripieno, delle chenelle al cucchiaio, cuocerle in acqua e disporle — alternandole — attorno alle animelle pronte. (Vedi la fig. 162).

**825. — Animelle di vitello alla nonna.** Dopo aver messe sotto peso le animelle, si lardellano con sottili striscioline di lardo e di lingua ben scarlatta. Rosolarle poi da tutti i lati. Preparare nel frattempo una mirepoix di carote, rape, cipolline e funghi. Una volta rosolate le animelle, sgrassare il sugo di cottura, aggiungere un po' di vino bianco e il liquido di cottura dei funghi; aggiungere la mirepoix, sulla quale si poseranno le animelle. Aggiustare di sale e pepe e bagnare con brodo a mezza altezza. Coprire la teglia e metterla in forno a calore medio per 30-35 minuti. Scolare ben bene le animelle e tagliarle a grosse fette di circa 1 cm. di spessore; disporre queste fette al centro di un piatto in modo che siano leggermente accavallate le une sulle altre. Ai due lati del piatto si verserà la mirepoix. Servire ben calde.

**826. — Animelle di vitello alla panna.** Gettare le animelle in acqua bollente e lasciarle cuocere per 7-8 minuti. Raffreddarle, pulirle e tagliarle a fette; salarle, infarinarle e cuocerle in burro caldo per 15 minuti. Disporre le fettine di animella su di un piatto. Versare nel recipiente di cottura 150-200 gr. di panna, il succo di un limone, una traccia di cognac: ridurre il tutto a metà e

aggiungere poi 250 gr. di funghi cotti e affettati; far cuocere per qualche istante e versare il sugo sulle fettine di animella.

827. — **Animelle di vitello alla Sevigné.** Braciare le animelle lardellate e guarnirle con punte di asparagi e chenelle ripiene (vedi al paragrafo: *Chenelle*). Versare sulle animelle il loro sugo di cottura aggiunto di pomodoro e di burro.

828. — **Scaloppine di animelle di vitello alla maresciallo.** La animelle possono venir servite — tanto per cambiare — anche in scaloppine. Lessarle leggermente, raffreddarle e tagliarle in belle scaloppine abbastanza spesse. Salarle, infarinarle e cuocerle in burro bollente per 6-8 minuti, voltandole quando sono dorate da un lato. Preparare nel frattempo una duxelle di funghi e disporre poi su ogni scaloppina un grosso mucchio di duxelle. Panare e mettere in forno ben caldo a gratinare. Si servono con salsa al pomodoro.

829. — **Scaloppine di animelle di vitello alla Graziella.** Procedere come è stato indicato alla ricetta precedente; disporre le scaloppine su crostoni di pane e bagnare con salsa al madera piuttosto leggera. Disporre su ogni scaloppina un mezzo pomodoro cotto ai ferri e riempito di Soubise. A parte si servono delle patatine al burro. (Vedi la fig. 158).

830. — **Scaloppine di animelle di vitello alla fiorentina.** Procedere come è stato detto in precedenza; quando le scaloppine sono cotte si dispongono su un fondo di spinaci lessati e passati al burro. Coprire con salsa Mornay, spolverare di formaggio e di pan grattato e bagnare con burro fuso. Gratinare in forno caldissimo.

831. — **Scaloppine di animelle di vitello alla Granduca.** Procedere come al solito. Disporre le scaloppine su crostoni di pane fritto di dimensioni eguali e metter il tutto su un piatto da forno. Su ogni scaloppina si dispone una fettina di tartufo nero, si copre con salsa Mornay, si spolvera di formaggio e pan grattato e si mette in forno a gratinare. Disporre fra una scaloppina e l'altra un gruppetto di punte di asparagi verdi e, al centro del piatto, un composto di funghi e tartufi legato con salsa al madera ben densa.

832. — **Scaloppine di animelle di vitello alla Maintenon.** Si procede come è stato detto per le scaloppine di vitello dello stesso nome.

833. — **Scaloppine di animelle di vitello alla Béranger.** Solita preparazione. Disporre le scaloppine su crostoni di pane e contornarle con un cordone di salsa bearnese tenuta ben densa. Su oguna si metterà un cucchiaino di purea di funghi, da coprire con una fettina di tartufo nero. Al centro ed attorno alle scaloppine, sistemare delle patatine al burro. (Vedi la fig. 160).

*Nota.* — Le animelle di vitello possono accompagnarsi a qualsiasi sorta di contorno: spinaci, funghi, fagiolini, piselli, purea di verdure, cipolline, ecc.

La cottura rimarrà sempre la medesima. (Però acquistano maggior pregio quando il loro contorno è costituito da frattaglie come cervello, schienali, fegatini, ecc.; chenelle, funghi, tartufi, ecc. « *N. d. T.* »).

## Del fegato. (1)

Il fegato in genere, e quello di vitello in specie, è un alimento ottimo sotto ogni rapporto. La medicina antica e la moderna la segue, consigliava e consiglia l'alimentazione di fegato per malattie che affliggono quest'organo. Del resto il fegato è di sapore ottimo e di facilissima digestione, a meno che, con una cottura oltre il necessario, non lo si renda duro ed insipido ed, in questo caso, anche indigesto; sconsigliamo quindi tutte quelle preparazioni a cottura prolungata. Il fegato è l'unico elemento fra le frattaglie che va trattato a fuoco fortissimo e burro o olio bollentissimi, in modo da permettere una violenta coagulazione al sangue ed alle fibrine, lasciando così alla massa la tenerezza e la sapidità con tutti i suoi principi alimentari intatti. La cucina italiana, caratterizzata dalle preparazioni istantanee che conservano sempre la più perfetta succulenza, dà la seguente ricetta.

**834. — Fegato alla veneziana** (1). Per 250 gr. di fegato di vitello, tagliato a finissime fettine di circa 5 cm. di lunghezza per 3 di larghezza (del resto la misura non è tassativa, purchè lo spessore sia minimo), affettare finissimamente 75-100 gr. di cipolla, farla rosolare in padella con abbondante burro e a fuoco forte, finchè abbia preso un bel colore d'oro; a questo punto aggiungere il fegato, sale e pepe e far saltellare sempre a fuoco violento per 3-4 minuti, finchè cioè il sangue siasi coagulato e il fegato abbia preso una tinta marrone scuro; gustare, polverizzare di abbondante prezzemolo triturato e mandare a tavola subito.

**835. — Fegato di vitello all'inglese.** Salare ed infarinare delle belle fette di fegato di vitello; farle saltare al burro bollente e sistemarle su di un piatto, mettendo su ogni fetta di fegato una fettina di bacon (lardo affumicato) fritto in padella. Bagnare col burro di cottura del fegato e col grasso reso dal lardo. Attorno od al centro, sistemare delle patate tornite e cotte in acqua salata.

**836. — Fegato di vitello alle erbe fine.** Procedere come è stato indicato per le costolette di vitello dello stesso nome.

**837. — Fegato di vitello all'italiana.** Far saltare il fegato al burro e bagnarlo con salsa all'italiana. Cospargere di prezzemolo tritato.

**838. — Fegato di vitello alla borghese.** Per questo piatto necessita un fegato intero o almeno una metà. Lardellarlo come è stato detto per la carne di manzo, farlo rinvenire in un recipiente di terra, bagnarlo con mezza bottiglia

(1) Aggiunta del traduttore.

di vino bianco e altrettanto ottimo sugo bruno. Aggiungere delle cipolline e delle carotine e far cuocere adagio per due ore. Quando sarà ben cotto, togliere il sugo dal recipiente, farlo ridurre, legarlo con fecola diluita con marsala e poco pomodoro. Versare sul fegato. Si serve tutto assieme.

839. — **Involtini di fegato di vitello.** Tagliare il fegato in piccoli rettangoli piuttosto spessi; farlo saltare rapidamente al burro in modo che si rosoli e sgrassarlo su carta assorbente. Lessare per pochi istanti e poi friggere in padella un egual numero di pezzetti di lardo della stessa grandezza ma un po' meno spessi. Infilare poi con degli stecchini alternandole a vicenda, fette di fegato e fette di lardo. Panare e friggere. Si accompagnano con una salsa: al madera, alla maître d'hôtel, lionese, od altra.

840. — **Fegato di vitello alla bergamasca.** Affettare sottilmente 250 gr. di fegato di vitello, come si fa per il rognone. Far rosolare rapidamente le fettine, passandole al burro bollente, dopo averle leggermente infarinate. Bagnarle poi con un bicchierino da liquore di marsala o vino bianco. Subito dopo si toglie dal fornello, si sala e si serve immediatamente, ben caldo, accompagnandolo con polenta.

841. — **Fegato di vitello all'ebrea.** Lavare e mettere a bagno in acqua calda per 30 minuti, un po' d'uva passa. Far saltare poi al burro il fegato tagliato a fette, infarinato e salato. Togliere il fegato, aggiungere al burro di cottura un po' d'aceto, che si fa ridurre quasi completamente, una salsa al marsala poco densa e l'uva passa. Far levare un paio di bollori e portare in tavola il piatto di fegato coperto della salsa suddetta. Il tutto ben caldo.

842. — **Pan di fegato alla francese.** Per una decina di persone si prenderanno 500 gr. di fegato di vitello ben tenero, al quale verranno tolte le pelli ed i nervetti. Tritarlo molto finemente aggiungere sale, pepe e spezie. Unire allora al fegato 1/4 di litro di Béchamelle densa e fredda, tre cucchiai di doppia panna, 5 tuorli d'uovo e due uova intere. Passare il composto attraverso ad un setaccio finissimo; versarlo poi in una dozzina di formette da babà ben burrate e leggermente spolverate di pan grattato. Mettere le forme a bagnomaria nel forno, evitando che l'acqua abbia a bollire. 8-10 minuti di cottura sono più che sufficienti. Sformare i panetti di fegato su di un piatto rotondo e coprirli con salsa al madera, od anche con una bearnese al pomodoro. Verdura a parte (preferibilmente in purea).

843. — **Pan di fegato alla vallese.** È questo un piatto leggero, che può venir servito anche ad un malato. Tritare 250 gr. di fegato di vitello ben tenero, aggiunto di sale, pepe e pochissime spezie. Aggiungere una tazza di béchamelle ben densa e fredda, 2 cucchiai di doppia panna, un uovo intero oppure due tuorli. Passare al setaccio e riempire una forma da babà ben burrata. Cuocere in bagnomaria al forno per 12 minuti, sformare e servire con salsa bearnese

aggiunta di poca gelatina fusa. (Vedi la fig. 168). Si possono fare delle piccole formette, invece di una sola grande.

**844. — Chenelle di fegato.** Bagnare con un decilitro di latte, 75 gr. di mollica di pane rifatto. Mettere in una terrinetta con 125 gr. di burro molle, 2 cucchiai di farina e 2 uova intere. Ben mischiare il composto per ottenere una miscela omogenea, aggiungere 500 gr. di fegato tritato e passare al setaccio di metallo. Salare, aggiungere poco pepe, spezie, cimino e una cipolla finemente tritata e cotta al burro. Lavorare ben bene e fare poi delle chenelle al cucchiaio. Cucinarle in acqua bollente, disporle su di un piatto e bagnarle con un bel pezzo di burro fuso.

## La noce di vitello, il rognone, ecc.

La noce di vitello serve per fare le scaloppine, i saltimbocca, le chenelle, il fricandeau.

Si può però presentarla in un pezzo solo, e darà un ottimo piatto, specialmente se sarà ben preparata. Le ricette che daremo servono per un numero di convitati piuttosto grande; se il loro numero sarà più ristretto, si userà la metà delle dosi indicate.

**845. — Noce di vitello braciata.** Lardellare la noce di vitello e farla braciare a fuoco basso, bagnata con vino bianco e brodo in parti eguali. Quando sarà cotta si porterà in tavola contornata di purea di patate, verdure varie o funghi.

**846. — Noce di vitello alla Orloff.** Stufare la noce di vitello in tegame. Preparare una purea Soubise e unirvi 125 gr. di funghi cotti ed affettati. Tagliare a fette la carne e ricostruire il pezzo intero dopo aver disposto fra una fetta e l'altra uno strato di purea. Bagnare poi abbondantemente con béchamelle ben densa legata con 2 rossi d'uovo e addizionata di 60 gr. di formaggio grattato. Cospargere di pan grattato e gratinare in forno. Si serve ben caldo. È un piatto squisito.

**847. — Noce di vitello alla Judic.** Cuocere la noce di vitello in tegame. Guarnirla con lattughe braciate e patate duchessa. Le lattughe vengono bagnate leggermente con salsa al madera. Il sugo si serve a parte. (Vedi la fig. 170).

**848. — Noce di vitello alla regina.** La noce di vitello viene lardellata e braciata molto adagio in sugo bruno con vino bianco. Preparare un apparecchio per crochette di patata col quale si formeranno delle grosse crochette, in forma di piccoli timballi, che verranno panate e fritte. Quando sono pronte, togliere una fetta alle crochette e svuotarle, badando che non abbiano a rompersi. Tenerle in caldo e quando è il momento di portare in tavola, riempirle di piselli alla paesana, ai quali sarà stata aggiunta un po' di pancetta tagliata

a pezzetti e fritta in padella. Mettere le crochette attorno alla noce di vitello, sistemando su ognuna di esse una fetta di lingua scarlatta o di prosciutto ben magro (precedentemente scaldate nel sugo di cottura della carne), che formeranno una specie di coperchio alle crochette.

**849. — Noce di vitello all'antica.** Lardellare una piccola noce di vitello intera e farla braciare in un recipiente di terra con un fondo di verdure, badando però che il liquido sia scarsissimo. Cuocere in forno, molto lentamente (due ore per una noce di due chili). Durante la cottura della carne, si preparerà una guarnizione composta di chenelle tartufate, di funghi, di animelle d'agnello, di creste e fegatini di pollo, legando il tutto con 1/4 di litro di salsa suprema. Quando la carne sarà pronta, si lascerà intiepidire e si farà in essa una incisione circolare in modo da staccare la parte centrale del pezzo di noce di vitello e formare una cavità che verrà riempita con la guarnizione di chenelle, ecc. Ricoprire con la parte superiore della carne staccata, in modo che il pezzo di carne non appaia intaccato. Disporlo su di un piatto e bagnarlo col suo sugo di cottura, ben sgrassato e passato al setaccio. Tutt'attorno si dispone il resto della parte interna del pezzo di carne, tagliato a fette sottili.

**850. — Noce di vitello primaverile.** Si cuoce come al solito. Si contorna con carotine, cipolline, piselli e patatine novelle. (Vedi la fig. 165).

**851. — Noce di vitello alla carabiniera.** Lardellare solamente la parte superiore della carne con lardo; al centro si lardellerà invece con prosciutto magro. Legare la carne con uno spago e farla rosolare al burro; farla poi braciare molto adagio nel suo sugo, per due ore; bagnando di tanto in tanto col sugo di cottura. Quando la carne sarà pronta, verrà introdotta un momento nel forno caldo, dopo averla ben bagnata col suo sugo di cottura. Tagliarla poi a fette, e disporre la carne sopra un fondo di patate duchessa, disposto su di un piatto lungo. Alle due estremità del piatto si metteranno due crostate rotonde in patate duchessa, riempite l'una di carotine e l'altra di piselli al burro. Attorno alla carne si disporranno delle rape al burro e — da ultimo — nel senso della lunghezza del piatto si metteranno tante piccole formette di pasta, riempite di Soubise e guarnite con una fettina di tartufo nero. Servire ben caldo, accompagnato dal sugo di cottura in salsiera. (Vedi la fig. 173).

*Nota.* — La noce di vitello può venir accompagnata da ogni sorta di verdure, come il filetto di manzo.

**852. — Pilaff di rognone di vitello.** Preparare un ottimo riso in bianco (Pilaff). Far rinvenire in burro una cipolla tritata, aggiungere il rognone affettato sottilmente e quando la carne sarà cotta, condire di sale, pepe ed una punta di curry. Bagnare con salsa al madera con pomodoro e ritirare dal fornello appena il tutto accenna a bollire. Il rognone va sistemato al centro del piatto, contornato dal riso.

**853. — Rognone di vitello al salto.** Il rognone affettato viene saltato al burro a fuoco molto forte. Badare che non abbia a trasudare. Si può bagnare con poco vino bianco, marsala o madera.

**854. — Rognone di vitello alla Montpensier.** Tagliare il rognone a fette piuttosto larghe, come se si trattasse di animelle; salarlo e farlo saltare al burro a fuoco forte. Disporre a corona intorno ad un risotto al pomodoro ben condito di formaggio. Condire con una salsa preparata con concentrato di carne fuso e montato al burro, aggiunta di succo di limone e di tartufi in filetti.

**855. — Rognone di vitello alla bearnese.** Prendere un rognone di vitello che sia ancora circondato da una parte del suo grasso. Dividerlo in due in senso longitudinale, panare le due metà, bagnarle abbondantemente di burro fuso e mettere a cuocere in forno, bagnando di tanto in tanto con burro fuso. Disporre il rognone così preparato su di un piatto caldo. A parte, in salsiera, salsa del bearnese.

**856. — Rognone di vitello alla Turbigo.** Dividere in due il rognone, infarinarlo e saltarlo al burro. Servire contornato di salsiccia cotta a parte. Bagnare il tutto con salsa spagnola al pomodoro. Contornare con cipolline e funghi e cospargere di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 180).

**857. — Rognone di vitello alla nonna.** Tagliare a filettini delle carote, delle rape e una grossa cipolla. Gettare il tutto per qualche minuto in acqua bollente e far poi cuocere al burro in tegame ben coperto e a fuoco basso. A parte si cuocerà una manciata di fagiolini.

Prendere due rognoni di vitello circondati da un lieve strato di grasso. Tagliarli in due nel senso della loro lunghezza, salarli e infarinarli; farli cuocere al burro in recipiente di terra, all'ultimo momento come se si trattasse di una costoletta di vitello. Quando le verdure sono cotte, si aggiustano i rognoni al centro di un piatto rotondo contornando colle verdure. Il burro di cottura del rognone verrà bagnato con un po' di sugo al pomodoro. Burrare abbondantemente quando sarà stato tolto dal fornello e versare sul rognone.

**858. — Lingua di vitello alla Dussolier.** Lessare la lingua in acqua bollente per pochi minuti, spellarla ben bene e farla rosolare con burro unitamente a cipolle e carote tagliate a dadolini. Quando le verdure sono dorate, bagnare con un bicchiere di vino bianco e mezzo litro di salsa spagnola al pomodoro. Salare e coprire il recipiente di cottura con un buon coperchio. Lasciar cuocere molto adagio la lingua per un'ora e mezza. Sgrassare la salsa e aggiungere un paio di cetriolini e qualche po' di erbe aromatiche tritate. Tagliare la lingua a fette e sistemarla al centro di un piatto lungo; aggiustare attorno alla lingua delle patate duchessa, dorate al forno. Bagnare con la salsa tal quale, senza passarla. (Vedi la fig. 163).

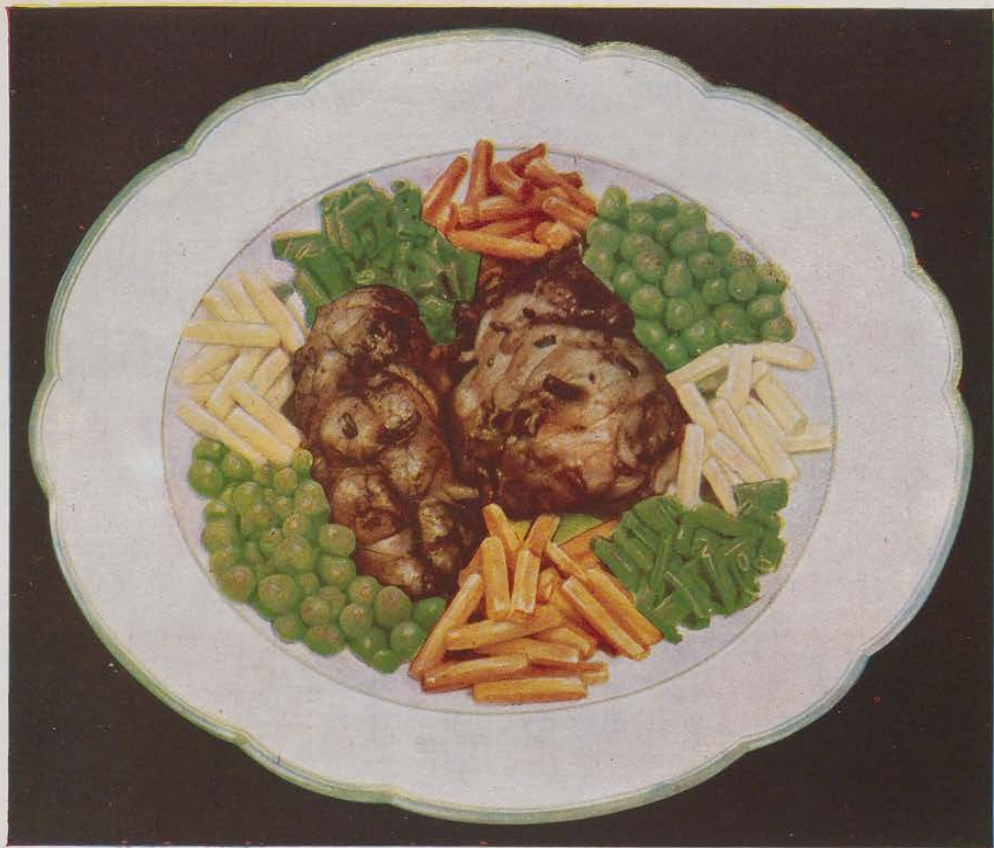



Fig. 164 - Animelle di vitello alla giardiniera (Ricetta 820).

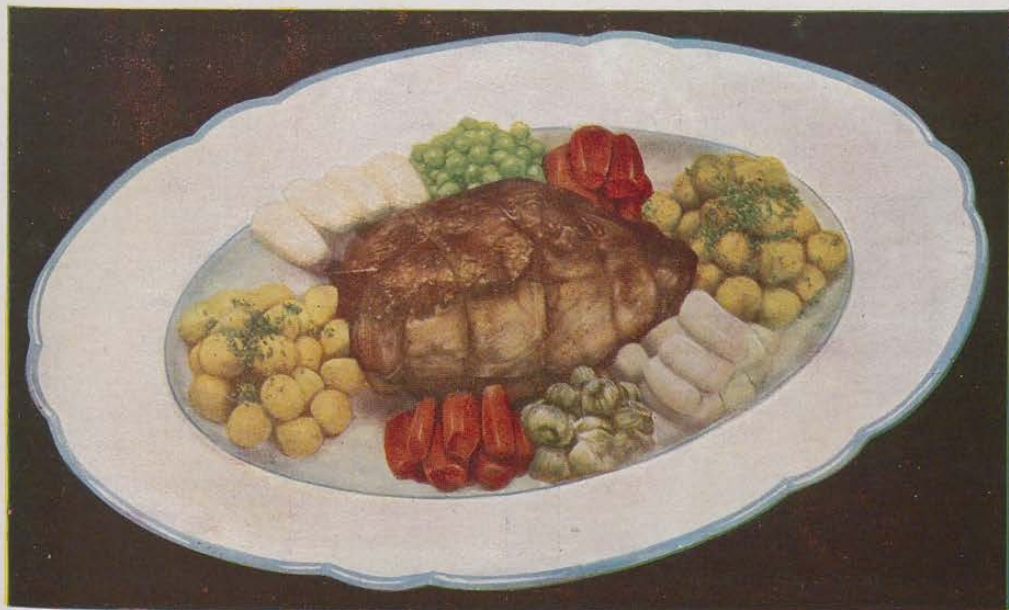



Fig. 165 - Noce di vitello alla primaverile (Ricetta 850).

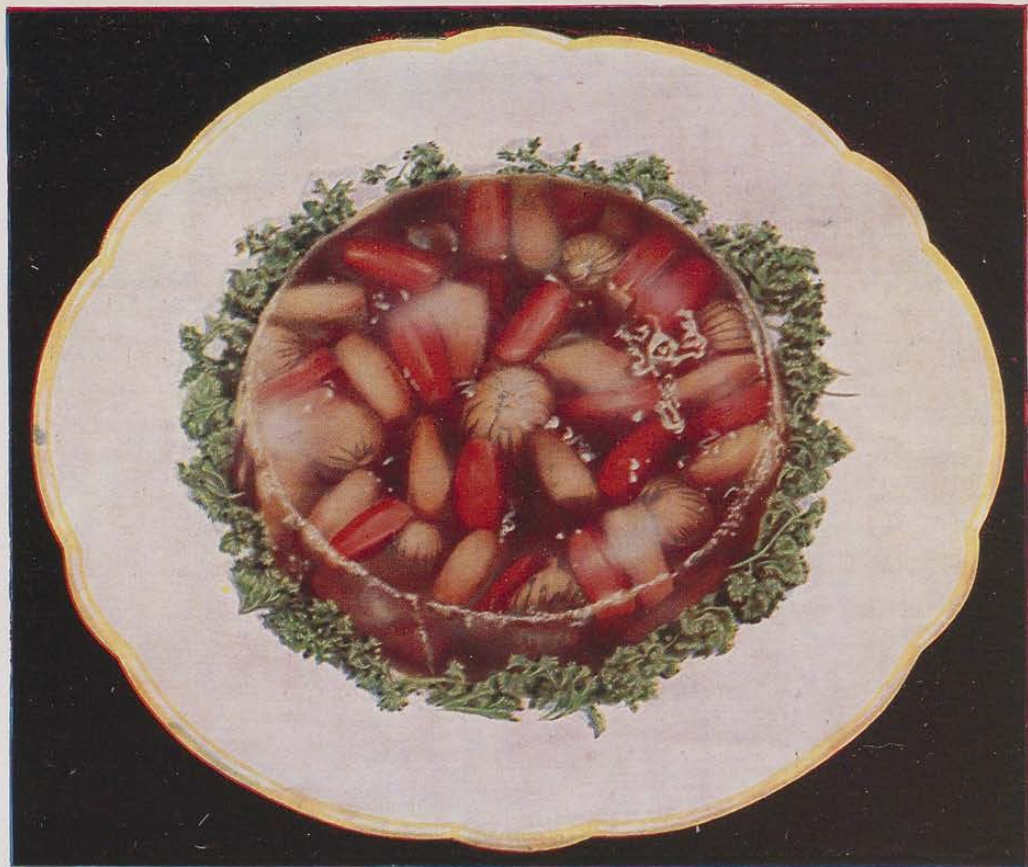



Fig. 166 – Costolette di vitello servite fredde (Ricetta 871).

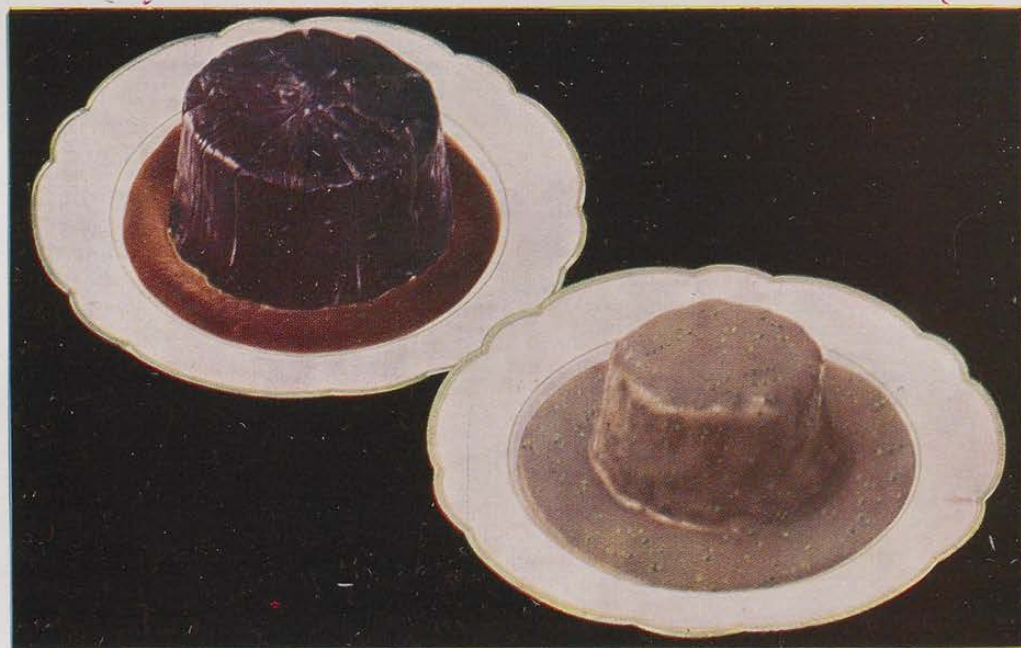



Fig. 167 – Moussaka alla Turca (Ricetta 1343).
Fig. 163 – Pan di fegato alla vallese (Ricetta 843).

**859. — Lingua di vitello alla romana.** Procedere per la cottura come è stato indicato alla precedente ricetta, sopprimendo le verdure e rimpiazzando la salsa con pomodoro, con salsa alla romana.

**860. — Come si cuoce la testina di vitello.** La testina di vitello cotta, deve venire presentata ben bianca: è questa una qualità essenziale. A tale scopo, bisognerà lavarla a lungo ben bene in acqua corrente; disossarla e immergerla in acqua bollente per 5 o 6 minuti. Versare sulla testina così preparata del succo di limone e tagliarla poi a pezzi. Cuocerla in bianco, cioè in acqua nella quale sarà stato sciolto a freddo un pugno di farina, per rendere più bianca la testina; aggiungere delle cipolle, qualche carota, del pepe in grani, un mazzolino profumato, sale e un limone sbucciato. Coprire con una tela e non con un coperchio, in quanto bollendo, il liquido monterà come se si trattasse di latte. Quando sarà cotta, si toglierà il recipiente di cottura dal fornello ma non si toglierà dal liquido la testina, che dovrà rimanervi immersa fino al raffreddamento, perchè altrimenti diverrebbe scura. Il liquido di cottura, raffreddato completamente, darà luogo ad una specie di gelatina.

**861. — Fritto alla piemontese, con testina di vitello.** Tagliare a pezzi la testina di vitello lessata; macerarla con sale, pepe, succo di limone e prezzemolo tritato. Immergere i singoli pezzi in pastella da frittura oppure panarli. Friggerli in olio e burro; metterli su carta assorbente in modo che non siano eccessivamente grassi. Si dispongono in mucchio sul piatto di portata. Salsa al pomodoro a parte.

**862. — Testina di vitello all'aceto.** Tolta la testina dal liquido di cottura, si asciugherà ben bene. Spolverare la carne con prezzemolo e servirla con salsa all'aceto addizionata di un uovo sodo tritato e di un po' del brodo di cottura della testina. A parte si servirà in un piattino un composto di erbe fine tritate, cipolla e capperi parimenti tritati: il tutto sistemato separatamente in mucchietti.

**863. — Testina di vitello alla normanna.** Preparare una salsa vellutata ben cremosa, aggiungervi dei funghi cotti in precedenza e bagnare la testina disossata, preparata in un piatto fondo. Contornare di crostini.

**864. — Testina di vitello in salsa aromatica.** Preparare una salsa aromatica, aggiungere delle chenelle, dei funghi, delle olive e dei cetriolini. Sistemare la testina disossata e decorarla con la guarnizione.

**865. — Cuore di vitello ripieno all'inglese.** Preparare un ripieno con 50 gr. di grasso di rognone ben tritato ed altrettanta mollica di pane raffermo sbriciolata, una cipolla tritata passata al burro, erbe aromatiche parimenti tritate ed un uovo intero. Riempire le cavità con tale composto, avviluppare il cuore con fette di lardo, farlo rinvenire al burro e braciarlo lentamente per due ore. Si serve con patate lessate.

**866. — Cuore di vitello saltato.** Tagliare il cuore a fette sottili e cuocerlo come se si trattasse di fegato. Si può portare in tavola con le stesse salse e gli stessi contorni già indicati per il fegato. L'essenziale è che non abbia a cuocere nella salsa, altrimenti indurirebbe.

**867. — Tenerumi di vitello in intingolo.** Tagliare i tenerumi a pezzi, farli rinvenire in strutto bollente, spolverarli di farina, aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato, bagnare con metà vino e metà acqua. Aggiustare di sale. Aggiungere un mazzolino profumato e poco pomodoro nonchè qualche cipolla rosolata al burro. Cuocere a fuoco basso per un'ora e mezza, aggiungere qualche patata e cuocere ancora per poco tempo. Sgrassare prima di portare in tavola. Se il sugo non fosse abbastanza colorato, aggiungere un po' di caramello colorante.

**868. — Piedini di vitello farciti.** Si usano i piedini che sono serviti per preparare la gelatina d'aspic. Disossarli completamente e dividere in due ogni mezzo piedino. Prendere della rete di maiale, tagliarla a pezzi e sistemare al centro di ogni pezzo un po' di salsiccia spelata; mettere su ogni pezzo una parte di carne di piedino, ricoprirlo con un po' di carne di salsiccia e racchiudere ben bene il tutto entro alla rete. Panare i singoli pezzi, ungerli di olio e farli cuocere in forno caldissimo. Servirli con salsa a piacere.

**869. — Frittura di piedini di vitello.** Tagliare a pezzi i piedini di vitello precedentemente lessati. Lasciarli per un'ora con sale, pepe, prezzemolo tritato e succo di limone. Passarli alla pastella da friggere e farli cuocere in frittura bollente per 6-8 minuti. Si dispongono su di un piatto guarnito di salvietta. Salsa al pomodoro a parte.

**870. — Ossi buchi alla milanese** (1). È lo stinco di vitello tagliato a pezzi di due o tre dita di spessore.

Infarinare gli ossi buchi e metterli a soffriggere in una teglia con abbondante burro; salarli e aggiustarli di pepe e noce moscata. Quando saranno ben dorati, si aggiungerà un po' di vino bianco secco che si farà asciugare quasi completamente. Bagnare poi con acqua o brodo e lasciar cuocere — coprendo il recipiente con un buon coperchio — per un'oretta abbondante. Gli ossi buchi non vanno portati in tavola troppo cotti, bisognerà quindi evitare che si sfacciano. Pochi minuti prima di portare in tavola, si aggiungerà un po' di scorza di limone grattugiata, una manciata di prezzemolo tritato e una noce di burro. Sistemare gli ossibuchi sul piatto, coprendoli con il loro sugo di cottura, che dovrà essere piuttosto denso.

**871. — Costolette di vitello servite fredde.** Far rinvenire le costolette infarinate e bagnarle poi con tanta gelatina quanta è necessaria per ben rico-

---

(1) Aggiunta del traduttore.

prirle. Contornare di piccole carotine e cipolline. Far cuocere molto adagio in modo che la gelatina non intorbidisca. Quando la carne sarà ben cotta, sgrassare il sugo di cottura e disporre le costolette in un piatto fondo, guarnendole con le carotine e cipolline. Versare sul tutto la gelatina e mettere il piatto a gelificare. Sformare il piatto e contornare di prezzemolo tritato. È un piatto particolarmente indicato per una colazione d'estate. (Vedi la fig. 166).

**872. — Noce di vitello in gelatina.** Rosolare in tegame una noce di vitello ben lardellata. Bagnare con gelatina, aggiustare di sale e cuocere a fuoco basso. Tagliare a fettoline delle carote, delle rape, delle cipolle e farle rosolare al burro. Aggiustare queste verdure attorno alla carne, calcolando in maniera che tutto sia cotto contemporaneamente. A parte si prepareranno dei fagiolini, i quali verranno aggiunti soltanto all'ultimo momento. Sistemare il tutto in un piatto fondo e lasciar rapprendere il sugo. Sgrassare la parte superiore mediante un po' di cotone bagnato in acqua bollente. Servire tal quale.

## Il montone.

La carne di montone è ottima sia per il suo sapore che per le sue proprietà igieniche e nutritive. Le costolette sono di facile digestione; è necessario togliere molta parte dell'involucro grasso a tutte le carni di montone per renderle facilmente digeribili. La carne di montone deve avere un bel colore rosso scuro e deve essere ricoperta da un bel strato di grasso sodo e bianco. È ottima ai ferri, arrosto, in sauté, al sugo....

**873. — Costolette di montone.** Sono preferibili se cotte ai ferri. Per quanto la cottura ai ferri sul gas non sia equiparabile a quella sulla brace, è sempre migliore della cottura in padella.

**874. — Costolette di montone ai ferri, con crescione.** Le costolette debbono venir tagliate piuttosto spesse e nelle prime costole. Burrarle od oliarle da ambedue i lati; salarle e cuocerle ai ferri, badando che siano ben dorate da ambedue i lati ma che rimangano ben sanguinanti all'interno. Per evitare che nel cuocere il grasso gocciolante dalle costolette si infiammi, versare un po' d'acqua con la mano non appena si osserva la prima fiamma, in modo da spegnerla, evitando così che essa abbia ad annerire le costolette, a causa del fumo sprigionato. Guarnire il manico delle costolette con riccioli di carta e contornarle con del crescione.

**875. — Costolette di montone con patate.** Preparare delle costolette ai ferri e servirle con patate fritte, alla paglia.

**876. — Mutton Chops ai ferri.** (*Cucina inglese*). Le mutton chops sono delle fette molto spesse, tagliate nella rognonata. Cucinarle ai ferri e servirle con patate rigonfie e prezzemolo in rami. (Vedi la fig. 183).

877. — **Costolette di montone all'inglese.** Salare e condire di pepe le costolette; panarle. Cuocerle al burro e servirle col contorno che più si desidera.

878. — **Costolette di montone alla fiamminga.** Far saltare al burro le costolette, panate o no. Disporle in un piatto, contornate da cavolini di Bruxelles, saltati nel condimento delle costolette.

879. — **Costolette di montone con tagliatelle.** Saltare al burro le costolette panate e sistemare al centro del piatto delle tagliatelle condite al burro e formaggio. Servire in salsiera della salsa al pomodoro.

880. — **Costolette di montone alla sivigliana.** Far cucinare in salsa al madera delle belle olive rotonde snocciolate. Aggiungere poco pomodoro e uno spicchio di aglio. Disporre le costolette ben cotte a corona sul piatto, sistemando attorno qualche oliva ed al centro il resto delle medesime. Alle olive si possono unire anche dei pomodori in quarti.

881. — **Nocettine di montone.** Tagliare a fette del filetto di montone disossato: ne risulteranno dei piccoli tournedos. Invece che del filetto si può anche usare della costata di montone, che verrà naturalmente ben nettata. Si accompagnano come se si trattasse di tournedos o di scaloppine di vitello.

882. — **Nocettine di montone alla cappuccina.** Cucinare delle teste di fungo piuttosto grandi, svuotarle un po' e riempire la cavità prodotta con una purea di funghi molto cremosa. Sistemare i funghi sulla carne che sarà stata messa su crostoni di pane.

883. — **Gigot de mouton** (**cosciotto**). (*Cucina francese*). Il gigot di montone costituisce un piatto molto usato in Francia. La carne avanzata al mezzogiorno, potrà venir servita fredda alla sera, con maionese in salsiera. Tutte le verdure possono servire di contorno a questa carne. (Vedi alla fig. 16 come si taglia il cosciotto di montone).

884. — **Gigot (cosciotto) di montone alla brettone.** Cucinare il cosciotto al forno (½ ora per kg. di peso), dopo averlo lardellato dalla parte del manico. Col grasso del montone si cuoceranno due o tre cipolle tritate e qualche cucchiaio di pomodoro diluito con brodo. Aggiungere dei fagioli bianchi cotti in precedenza. Salare e portare in tavola il cosciotto contornato dalla guarnizione. Passare il sugo di cottura al setaccio. Cospargere i fagioli di prezzemolo tritato.

885. — **Cosciotto di montone braciato.** Cuocere il cosciotto di montone come se si trattasse di un pezzo di carne di vitello, con carote e cipolle a fette. Bagnare con un litro o due di brodo. Aggiungere il sale necessario, coprire con un buon coperchio e lasciar cucinare 3/4 d'ora per mezzo chilo di carne. Togliere la salsa, sgrassarla e farla ridurre di metà; legarla con un po' di purea di pomodoro e una traccia di fecola, stemperata in acqua fredda. Mettere quindi

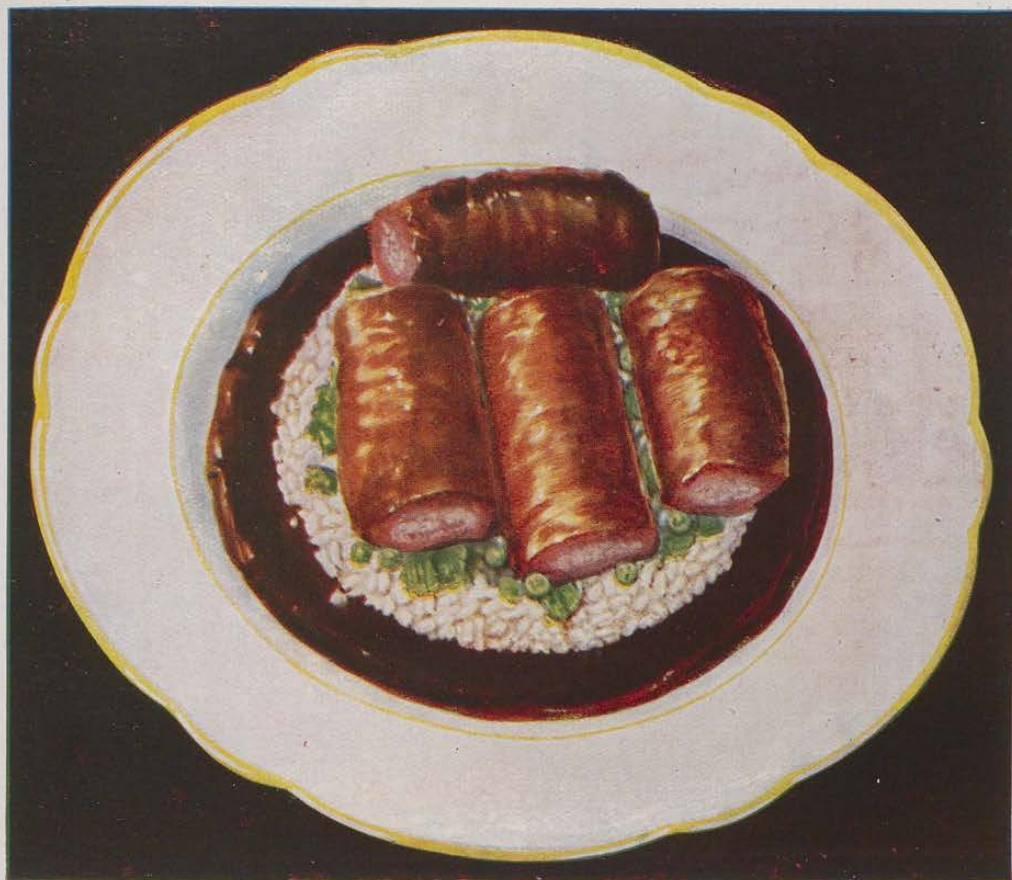



Fig. 169 – Fagottini di vitello alla greca (Ricetta 803).

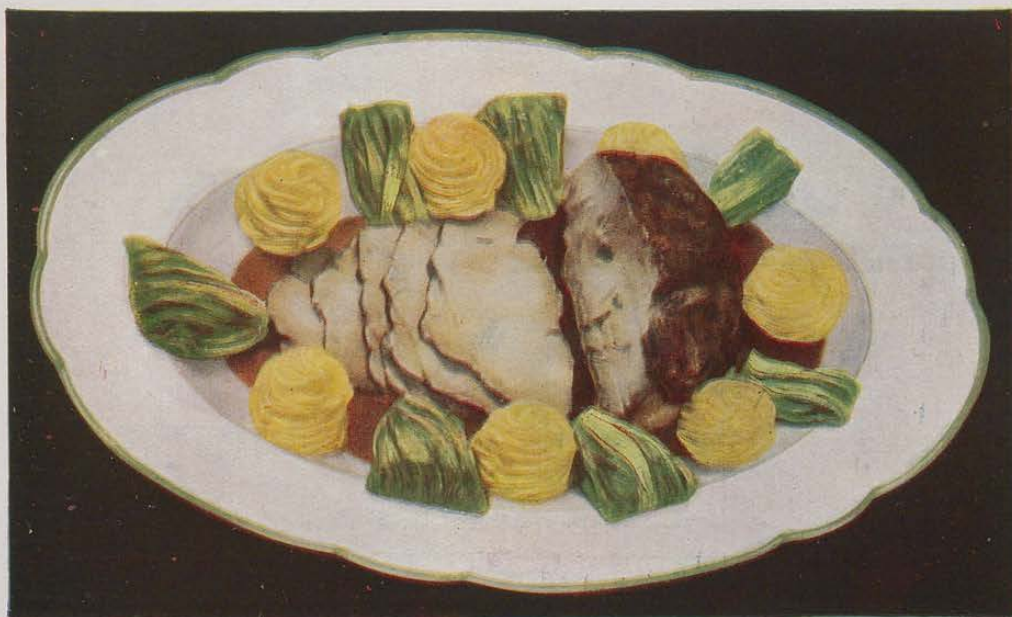



Fig. 170 – Noce di vitello alla Judic (Ricetta 847).

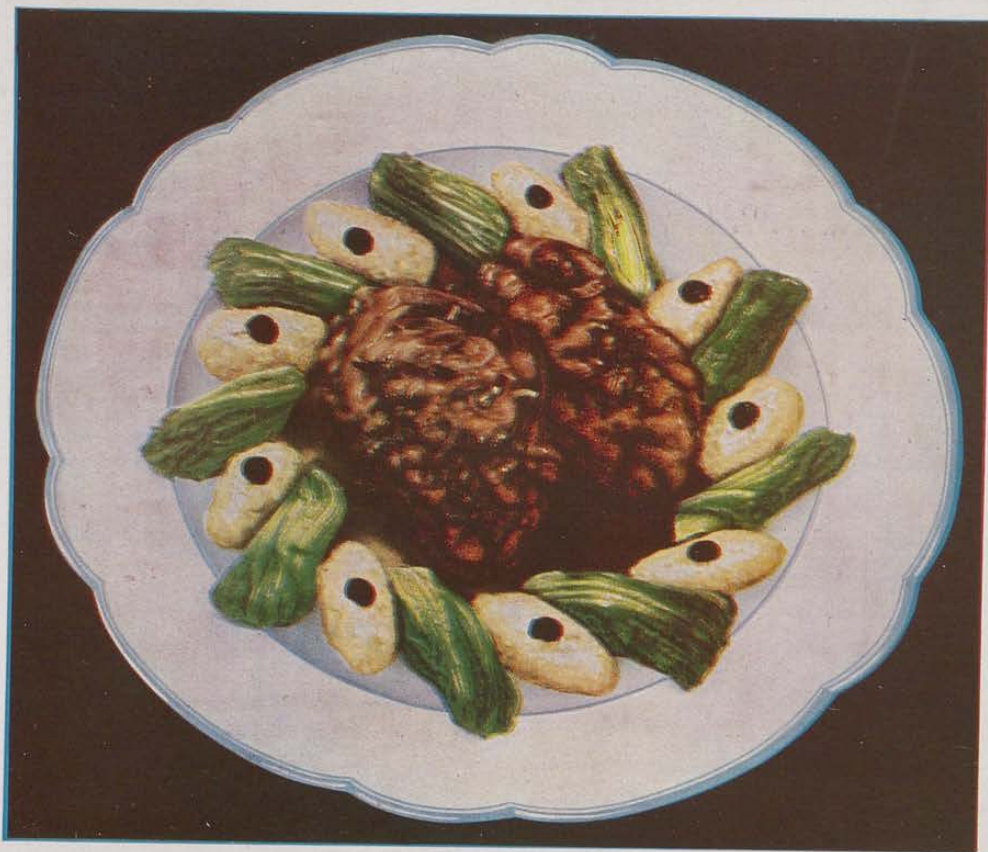



Fig. 171 - Animelle di vitello alla contessa (Ricetta 823).

Fig. 172 - Wiener-Schnitzel (Scaloppine alla viennese) (Ricetta 800).

il cosciotto in forno ben caldo, onde colorarne la superficie. Servire con Soubise. A parte, in salsiera, il sugo di cottura. Non deve essere sanguinolento, ma piuttosto cotto.

**886. — Cosciotto di montone all'inglese.** Ripulire ben bene il cosciotto, infarinarlo e avvolgerlo in un tovagliolo. Immergerlo quindi in una pentola di acqua salata ben bollente e lasciar cuocere a lenta ebollizione per 1/4 d'ora per ogni mezzo chilo di carne. Nello stesso brodo di cottura, cuocere — anch'esse avvolte in un tovagliolo — varie verdure: carote; rape; cipolline; fagiolini, ecc. Servire il cosciotto contornato dalle verdure, alle quali verranno aggiunte delle patate all'inglese, cotte a parte. Contemporaneamente si servirà una salsa ai capperi, preparata col brodo di cottura del cosciotto. (Vedi la figura 179).

**887. — Cosciotto « delle sette ore ».** (*Cucina francese*). Introdurre nel cosciotto una decina di spicchi d'aglio, che verranno ben disseminati nella carne. Rosolare in tegame con qualche cipolla e qualche carotina. Togliere il grasso reso; bagnare con mezza bottiglia di vino bianco e salsa al madera piuttosto liquida, in modo che la carne risulti coperta per 3/4 dal liquido. Aggiustare di sale e coprire ermeticamente il tegame. Far braciare molto adagio in forno per almeno 4 ore senza che abbia a bollire. Sgrassare la salsa, passarla e servire il cosciotto — arcicotto e squisitissimo — con verdure a piacere. Particolarmente indicate sono le cipolline.

**888. — Spalla di montone braciata.** Disossare la spalla e disporre al centro della carne uno strato di salsiccia e cipolla cotta al burro, prezzemolo ed erbe aromatiche tritate. Salare, arrotolare e legare la carne. Farla rosolare al burro in un recipiente di terra. Aggiungere poi delle carote tagliate in quattro, delle cipolline ed uno spicchio di aglio; bagnare con due bicchieri di acqua, coprire con un coperchio e lasciar cuocere molto adagio per tre ore. Sgrassare il sugo e aggiungere 500 gr. di patate tagliate a quarti e rosolate precedentemente in ottimo grasso. Disporre sullo stesso piatto le carne slegata e tagliata a fette. Contornare con le verdure e bagnare col sugo di cottura.

**889. — Spalla di montone con rape.** Procedere come è stato detto per il cosciotto braciato. Friggere a parte delle rape tagliate in quarti e passarle poi al sugo della carne. Unire alle rape delle cipolline lessate e passate al burro. Disporre al centro del piatto la carne, circondarla con le verdure e bagnarla col sugo di cottura, legato con un po' di fecola.

**890. — Sella di montone alla fioraia.** La sella è costituita dalle due parti carnose della costata completa.

È questo un piatto ricco, che si serve nei pranzi di grande impegno, accompagnandolo con svariati contorni. Si cucina arrosto. La guarnizione consta delle verdure più svariate, sistemate a piccoli mazzolini (donde il nome): carote,

rape, piselli, fagiolini, patate, punte di asparagi (il tutto cotto separatamente e insaporito al burro). La carne viene servita col suo sugo di cottura legato con un po' di fecola. La parte più difficile della presentazione, è costituita dal taglio delle carni, del quale diamo le direttive al capitolo « *Come si tagliano le carni* ». (Vedi le figg. 17 e 18).

**891. — Sella di montone alla francese.** Preparare un apparecchio per patate duchessa e farne delle specie di frittelle piuttosto grandi. Panarle come se si trattasse di crochette e friggerle all'ultimo momento. Disporle attorno alla costata disossata e ricostituita e riempire il centro delle frittelle con un cucchiaio di piselli al burro. A parte si servirà il sugo di cottura, leggermente legato. (Vedi la fig. 177).

**892. — Sella di montone alla Roseberry.** Sella disossata e ricostituita, guarnita con pomodori ripieni, piccole formette di pasta sfogliata ripiene di funghetti alla panna e piselli freschi al burro. A parte, in salsiera, salsa del bearnese.

**893. — Sella di montone alla moderna.** Disporre sul piatto la costata disossata e ricostituita, preparata arrosto. Contornarla con una guarnizione comprendente:

1. dei cavoli braciati e messi in forma, in piccoli timballi il cui fondo sarà stato guarnito con una sottile fettina di tartufo (certosine).
2. delle lattughe farcite, braciate.
3. delle chenelle di vitello, decorate con lingua scarlatta.

Si serve ben caldo, accompagnando il piatto con sugo di cottura (legato) in salsiera.

*Nota.* — La sella di montone può venir servita, del resto, come qualsiasi altro pezzo di carne.

**894. — Stufato di montone alla provenzale.** Tagliare a pezzi 1 kg. di spalla di montone disossata, lardellare ogni pezzo con un po' di lardo grasso, far marinare per 24 ore in vino rosso, carote, cipolle, erbe aromatiche e coprire con poco olio. Mettere la carne in una teglia con un po' di cipolla tritata e di aglio schiacciato, qualche pezzetto di pancetta, 4 o 5 piedini di montone disossati e qualche pezzetto di cotenna passati per qualche momento in acqua bollente. Aggiustare di sale. Versare sulla carne il liquido di marinatura e aggiungere qualche pomodoro a pezzi e un mazzolino profumato. Coprire ermeticamente la teglia e stufare in forno per 3-4 ore, a fuoco basso. Sgrassare la salsa e servire nello stesso recipiente di cottura.

**895. — Guazzetto di montone.** Quasi tutti i pezzi del montone si adattano per questo piatto, tuttavia la spalla è la migliore. Tagliare la carne in grossi dadi e farla rosolare a fuoco forte con grasso bollente, in un recipiente di terra. Quando sarà ben colorata, versare la maggior parte del grasso reso dalla carne,

spolverarla con farina, lasciarla ben bene rosolare e aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato. Bagnare poi con acqua, aggiungere un po' di pomodoro, sale, pepe e un mazzolino profumato. Oscurire il colore del sugo con un po' di caramello, coprire il recipiente e lasciar cuocere molto adagio per un'oretta. Aggiungere allora qualche cipolla, delle carote, qualche rapa: il tutto ben rosolato in padella con poco grasso e un pizzico di zucchero (per caramellare leggermente le verdure). Continuare la cottura — che dovrà essere molto lenta — per altri 3/4 d'ora. Sgrassare a fondo la salsa, aggiungere delle patatine novelle (se è una stagione adatta) oppure delle patatine ricavate da grosse patate. Completare la cottura a fuoco basso o — meglio ancora — in forno, in modo che verdura e carne siano pronte contemporaneamente. Sgrassare la salsa se è il caso, spolverare con prezzemolo tritato e portare in tavola.

**896. — Irish-stew.** (*Guazzetto di montone all'inglese*). È un modo di preparare il guazzetto di montone che è molto raccomandabile, per qualità, digeribilità, nonchè per la variazione che apporta alla nostra mensa.

Mettere la carne in acqua fredda e farla bollire poi per 5-6 minuti. Farla raffreddare in acqua corrente, rimetterla a cuocere con un grosso strato di cipolla tritata. Aggiungere anche 500 gr. di patate affettate (dosi per kg. 1,500 di carne). Ricoprire con acqua quanto basta per bagnare il tutto; salare, pepare abbondantemente e aggiungere un mazzolino profumato. Quando la carne sarà quasi cotta (all'incirca dopo un'ora e mezza), si ritireranno i pezzi di carne, si sgrasserà il sugo di cottura e si passerà la verdura al setaccio. Rimettere al fuoco la carne ed il sugo piuttosto denso che sarà risultato, aggiungere un altro mezzo chilo abbondante di patate tagliate in forma di patatine novelle e lasciar cuocere fino alla cottura completa delle patatine. Cospargere di prezzemolo tritato. Se la salsa fosse eccessivamente abbondante, toglierla: essa formerà una eccellente minestra.

**897. — Pilaff di montone alla massaia.** Preparare del montone come è stato indicato alle due ultime ricette, sopprimendo tuttavia le verdure, eccettuata la cipolla. Aggiungere un grosso pizzico di zafferano, condire poi con abbondante pomodoro e servire contornando con una bordura di riso in bianco.

**898. — Pilaff alla siriana.** Tritare una cipolla e farla rinvenire con grasso di montone; aggiungere 750 gr. di cosciotto disossato di montone (od anche di spalla: sempre disossata) e far rinvenire questa carne — spolverata di farina — aggiungendo sale e paprica. Bagnare con 1/4 di litro di acqua fredda e due cucchiai di purea di pomodoro; aggiungere un mazzolino profumato e un po' di cannella in pezzi. Cuocere molto adagio per due ore. Disporre i pezzi di carne al centro di una bordura di riso bianco, ben asciutto.

**899. — Lingue di montone braciate, alla purea di castagne.** Far lessare leggermente le lingue e raffreddarle. Grattarle ben bene e farle braciare come è stato detto per la lingua di vitello. Tagliare le lingue a fette sottili nel senso

della loro lunghezza. Disporle sulla purea di castagne. Ben sgrassare il sugo di cottura delle lingue e versarlo sulla carne.

*Nota.* — Le lingue di montone possono venir servite secondo tutte le ricette indicate per la lingua di vitello.

**900. — Rognoni di montone ai ferri.** Tagliare in due — senza separarli interamente — i rognoni di montone; togliere le pelli e tenerli aperti con l'aiuto di stecchini. Bagnarli abbondantemente di burro, salarli e cuocerli ai ferri a fuoco forte. Lasciarli piuttosto sanguinolenti e disporli sul piatto guarnendoli con una nocciola di burro alla maître d'hôtel. Contornare di crescione.

Talvolta i rognoni di montone vengono panati con burro fuso e pan grattato.

**901. — Rognoni di montone alla primavera.** Procedere per la cottura, come è stato indicato alla ricetta precedente. Guarnire con ciuffi di patate « alla paglia » e crescione ai due lati del piatto (Vedi la fig. 181).

**902. — Rognoni saltati al vino bianco.** Pulire perfettamente i rognoni e affettarli finemente. Farli saltare al burro bollente, a fuoco forte. Appena sono rosolati, disporli a timballo. Aggiungere al burro di cottura un po' di vino bianco e una cipolla tritata. Far ridurre il vino di metà e aggiungere qualche cucchiaio di salsa al madera, un bel pezzo di burro, qualche fungo cotto, affettato e far bollire adagio per pochi istanti. Versare la salsa sul rognone (senza far mai bollire il rognone nella salsa). Cospargere di prezzemolo e contornare di crostoni di pane in forma di cuore, fritti al burro.

**903. — Rognone di montone al marsala.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo il vino bianco, con marsala.

**904. — Rognoni saltati al lardo.** Far rinvenire al burro delle piccole fettine di lardo ben magro; versarle poi in una salsa al midollo aggiunta di qualche fungo. Quando le fettine di lardo saranno ben cotte, si verseranno nella teglia le fettine sottili di rognone che verranno saltate a fuoco vivo. Cospargere di prezzemolo tritato.

**905. — Rognoni di montone alla Turbigo.** Dividere in due i rognoni, infarinarli e saltarli al burro. Disporli su crostoni di pane fritti, mettendo su ognuno un pezzo di salsiccia cotta. Bagnare con salsa madera al pomodoro. Aggiungere cipolline e funghi. Cospargere di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 180)

*Nota.* — Il rognone di vitello può venir presentato nello stesso modo; bisognerà tuttavia tagliarlo in fette dello spessore di 1 cm., salare ed infarinare. Cuocere in burro e disporre su crostoni di pane fritti.

**906. — Rognoni alla cacciatora.** Si procede come è stato indicato alla ricetta dei « rognoni saltati al vino bianco », aumentando notevolmente la quantità dei funghi.

**907. — Frattaglie di montone.** Sotto il nome di frattaglie si comprendono fegato, cuore e polmoni, coi quali si prepara una specie di guazzetto.

Tagliare a grossi dadi i polmoni ed a fette il cuore, infarinare e far dorare al burro. Tagliare a fette una cipolla, aggiungere un mazzolino profumato, sale e pepe. Dopo un'ora e mezza di cottura aggiungere il fegato che sarà stato affettato, infarinato e saltato al burro. Il fegato va aggiunto all'ultimo momento, in modo da evitare che abbia a bollire, altrimenti si indurirebbe. Si possono anche aggiungere delle patate, ma non è indispensabile.

**908. — Il cervello** va spelato e lessato in acqua salata aggiunta di aceto senza che abbia a bollire completamente (tenerlo quindi per una decina di minuti sull'angolo del fornello).

**909. — Cervello di montone al burro nero.** Cuocere i cervelli in brodo ristretto, asciugarli ben bene, dividerli in due nel senso trasversale. Disporli su di un piatto caldo, salarli. Versare sui cervelli una buona quantità di burro nero, nel quale si è spruzzato un poco di aceto. Cospargere di prezzemolo e capperi tritati.

**910. — Cervelli alla Poulette.** Cuocere i cervelli in brodo ristretto, scolarli, aggiustarli di sale, tagliarli in due o quattro fette e disporli su di un piatto tondo. Bagnare con salsa Poulette, aggiunta di funghi cotti. Cospargere di prezzemolo tritato.

**911. — Cervelli panati.** Tagliare in due — trasversalmente — i cervelli crudi; aggiustarli di sale, infarinarli e panarli. Cuocerli a fuoco basso in burro chiarificato. Disporli su di un piatto e versare su di essi del burro fuso e non colorato.

**912. — Cervelli in salsa all'aceto.** Cuocere i cervelli in brodo ristretto, tagliarli a fette e sistemarli sul piatto di portata. Bagnarli con salsa all'aceto, profumata con una buona quantità di erbe fini e un po' di senape.

**913. — Cervelli in salsa ravigote.** Tagliare a metà i cervelli e cuocerli al solito. Disporli, ancora caldi, in piccole cocottes di porcellana. Bagnare con salsa ravigote.

**914. — Conchiglie di cervello in salsa Mornay.** Sistemare nelle conchiglie di portata, delle fette di cervello cotte in precedenza. Spolverare di formaggio grattato e ricoprire con béchamelle al formaggio. Cospargere di pan grattato, burrare abbondantemente e mettere in forno a gratinare. Si possono anche aggiungere dei funghi.

**915. — Frittelle di cervello.** Far lessare il cervello. Tagliarlo a fette piuttosto spesse, aggiustarle di sale, pepe, prezzemolo tritato e succo di limone e lasciar marinare per un'oretta. Infarinarle e immergerle in una pastella da

friggere e farle dorare in grasso bollente per 5-6 minuti. Servire della salsa al pomodoro in salsiera.

Queste frittelle vengono anche chiamate: *beignets* di cervello.

916. — **Piedini di montone alla marsigliese.** Specialità di Marsiglia: si tratta di piedini di montone od agnello, lessati brevemente in acqua bollente e poi avvoltolati in trippa di montone od anche di manzo.

Tagliare la trippa a quadrati di 10 cm. di lato, preparando tanti pezzi di trippa quanti sono i piedini di montone. Tritare il resto, aggiunto di poca pancetta, prezzemolo e 2-3 spicchi d'aglio. Aggiustare di sale. Disporre su ogni quadrato un cucchiaio di questo trito, arrotolare la carne e chiudere con filo ai due estremi. Far fondere in una teglia di terra 150 gr. di lardo fresco tritato e rosolare in esso delle cipolle, delle carote, 2 spicchi d'aglio e 250 gr. di pomodori freschi. Portare gli involtini al forno, sistemando su di essi i piedini di montone disossati, passati alla fiamma e tenuti in acqua bollente per 1/4 d'ora. Bagnare con vino bianco (in quantità tale che il sugo raggiunga il bordo dei piedini). Aggiungere sale, pepe, un mazzolino profumato e coprire ermeticamente il recipiente di cottura con un ottimo coperchio. Stufare a fuoco moderato per 7-8 ore. Sgrassare il sugo di cottura e servire ben bollente.

917. — **Piedini di montone alla Poulette.** Tagliare in due i piedini, togliere le ossa e badare di asportare completamente il ciuffetto di peli che si trova al centro; passarli alla fiamma e lavarli a fondo. Metterli poi in abbondante acqua fredda — aggiunta di un pugno di farina — con una cipolla, un chiodo di garofano, una carota, un mazzolino profumato, sale, pepe ed un decilitro di aceto. Cuocere adagio ed a lungo. Toglierli poi dall'acqua e passarli in salsa Poulette, aggiunta di funghi cotti, del succo di un limone e di prezzemolo tritato. La salsa Poulette dovrà essere piuttosto abbondante. Se si vuole che siano perfetti, sostituire alla salsa della panna dolce, nella quale verranno fatti cuocere per qualche minuto. Al momento di portare in tavola, si aggiungono 2 tuorli d'uovo diluiti e battuti con la salsa evitando che il composto abbia a bollire. Aggiungere del succo di limone e del prezzemolo, tritato.

918. — **Piedini di montone al ripieno.** Lessare i piedini, asciugarli e bagnarli con pochissimo cognac. Disossarli e lasciarli raffreddare. Preparare nel frattempo un ripieno composto di salsiccia, di cipolle tritate e dorate allo strutto, nonchè di prezzemolo tritato. Ogni mezzo piedino verrà sistemato fra due strati di ripieno e avviluppato in un pezzo di rete di maiale. Panare e cuocere in forno a fuoco vivace. Si servono con salsa piccante.

919. — **Piedini di montone con salsa all'aceto.** Condirli, ancora ben caldi, con salsa all'aceto aggiunta di erbe fine e cipolla tritata. Aggiungere un po' del brodo di cottura dei piedini. Si servono tiepidi, in modo che siano ancora morbidi.

**920. — Petto di montone alla tartara.** Cuocere un petto di montone in una minestra ai cavoli (il che renderà la minestra assai più gustosa). Disossare la carne e farla raffreddare sotto peso. Spolverarla poi di sepape e panarla. Cospargerla d'olio o di grasso fuso e farla cuocere a fuoco forte. Si serve ben calda, accompagnata con salsa tartara.

**921. — Fritto di piedini di montone.** Procedere come è stato indicato per la testina di vitello oppure come si è detto per il cervello. Con ogni piede si preparano due pezzi di frittura.

Le ricette indicate per l'agnello ed il capretto possono venir estese quasi tutte alla carne di montone.

## Agnello e capretto.

Agnello e capretto possono venir cucinati come il montone; unica differenza è che queste carni non debbono mai venir presentate sanguinolente. Le costolette di agnello e di capretto possono subire un maggior numero di preparazioni, che non quelle di montone.

**922. — Costolette alla Nelson.** Cuocere le costolette (d'agnello o capretto) da un solo lato e rivestire il lato cotto con una purea Soubise, avendolo prima infarinato. Panarle e cuocerle al burro. Disporle a corona e servirle con salsa Soubise ottenuta schiarendo con qualche po' di panna, l'avanzo della purea.

**923. — Costolette alla Maddalena.** Cuocere le costolette (d'agnello o capretto) da un solo lato e coprirle a piramide con un trito di carne bianca — avanzi di pollame o di vitello — aggiunto di funghi tritati e legati con Béchamelle. Panare le costolette e cuocerle in forno, dopo averle ben cosparse di burro. Si accompagnano con salsa al madera.

**924. — Costolette in nappine.** Saltare al burro le costolette e lasciarle freddare. Preparare nel frattempo un ripieno mousseline che servirà a ricoprire un lato delle costolette. Decorare il ripieno con una fettina di tartufo al centro, una coroncina di piccole perline di carota (cotte e raffreddate) ed una coroncina di piselli ben verdi. Coprire le costolettine così preparate con un pezzo di carta burrata e metterle a cuocere in forno ben caldo per 8-10 minuti. Disporre le costolettine attorno al piatto di portata, sistemando al centro del medesimo della salsa suprema, aggiunta di carotine e piselli. Guarnire con riccioli di carta, il manico delle costolettine. (Vedi la fig. 178).

**925. — Costolette alla Montmorency.** Far saltare al burro le costolette d'agnello o capretto ben nettate. Disporle a corona attorno ad un piatto rotondo, sistemando attorno dei fondi di carciofo saltati al burro e riempiti di punte d'asparagi legate con panna. Al centro del piatto si potrà mettere un mucchio di patatine al burro. Bagnare le costolettine con una salsa legata al

pomodoro. Se non si hanno a disposizione delle punte di asparagi, si potranno usare dei fagiolini tagliuzzati. (Vedi la fig. 176).

**926. — Costolette alla Sevigné.** Tagliare a pezzetti della carne di pollo (avanzata), un po' di funghi cotti ed una fetta di lingua scarlatta. Incorporare il tutto ad una salsa vellutata ridotta e legata con due tuorli d'uovo. Far rinvenire al burro — da un solo lato — le costolette di agnello o capretto e infarinarne la parte cotta. Ricoprire col composto suddetto il lato cotto delle costolette, panarle, cospargerle di burro e cucinarle in forno. Mettere le costolette su di un piatto caldo, disponendo al centro un contorno di teste di fungo cotte e legate con salsa vellutata (legata ai tuorli d'uovo). Guarnire il manico delle costolette con riccioli di carta.

**927. — Costolette alla Maria-Luisa.** Cuocere al burro le (costolette d'agnello o capretto), panandole od anche lasciandole tal quali. Disporle a turbante sistemando attorno a loro delle piccole formette di pasta ripiene di purea Soubise ben densa, aggiunta di qualche fungo. Al centro del piatto, si metteranno dei fondi di carciofo affettati e saltati al burro. Bagnare le costolette con salsa al madera. Guarnire di ricci di carta il manico delle costolette.

**928. — Costolette alla Villeroi.** Cuocere le costolette, farle asciugare su di un foglio di carta assorbente, in modo che siano ben sgrassate e lasciarle raffreddare. Preparare una salsa vellutata ben densa, legarla con due tuorli d'uovo e lasciarla intiepidire. Infarinare e introdurre in questa salsa le costolette, in modo che si rivestano abbondantemente della medesima. Coprirle man mano di pan grattato e quando saranno ben freddate panarle come al solito. Si cuociono in olio e burro e si servono ben dorate, accompagnandole col resto della salsa diluita con latte. A parte una verdura qualsiasi. Se non si ha a propria disposizione una salsa vellutata, potrà anche bastare una béchamelle ben densa, legata con due tuorli d'uovo.

**929. — Costolette in corazza.** Le costolette di agnello o di capretto di questo nome vengono così chiamate a causa del rivestimento di pasta che le circonda e che costituisce una specie di corazza.

Si può usare dell'avanzo di pasta sfogliata, di pasta da crostata o di altra pasta adatta. Cuocere le costolette al burro e farle raffreddare. Preparare un po' di Duxelle di funghi (40 gr. di funghi per costoletta) e lasciarla raffreddare, in modo da poterla racchiudere nella pasta. Distendere la pasta in strato sottile, mettere un cucchiaio di Duxelle in modo che questa non venga a trovarsi troppo lontano dal bordo della pasta; mettere una fettina di prosciutto al centro e poi la costoletta cotta e raffreddata. Sopra la costoletta, sistemare un'altra fettina di prosciutto, che verrà a sua volta ricoperta con uno strato di Duxelle. Racchiudere il tutto nella pasta, lasciando sporgere solamente l'osso. Dorare all'uovo la parte superiore e mettere in forno ben caldo. Occorrono una ventina

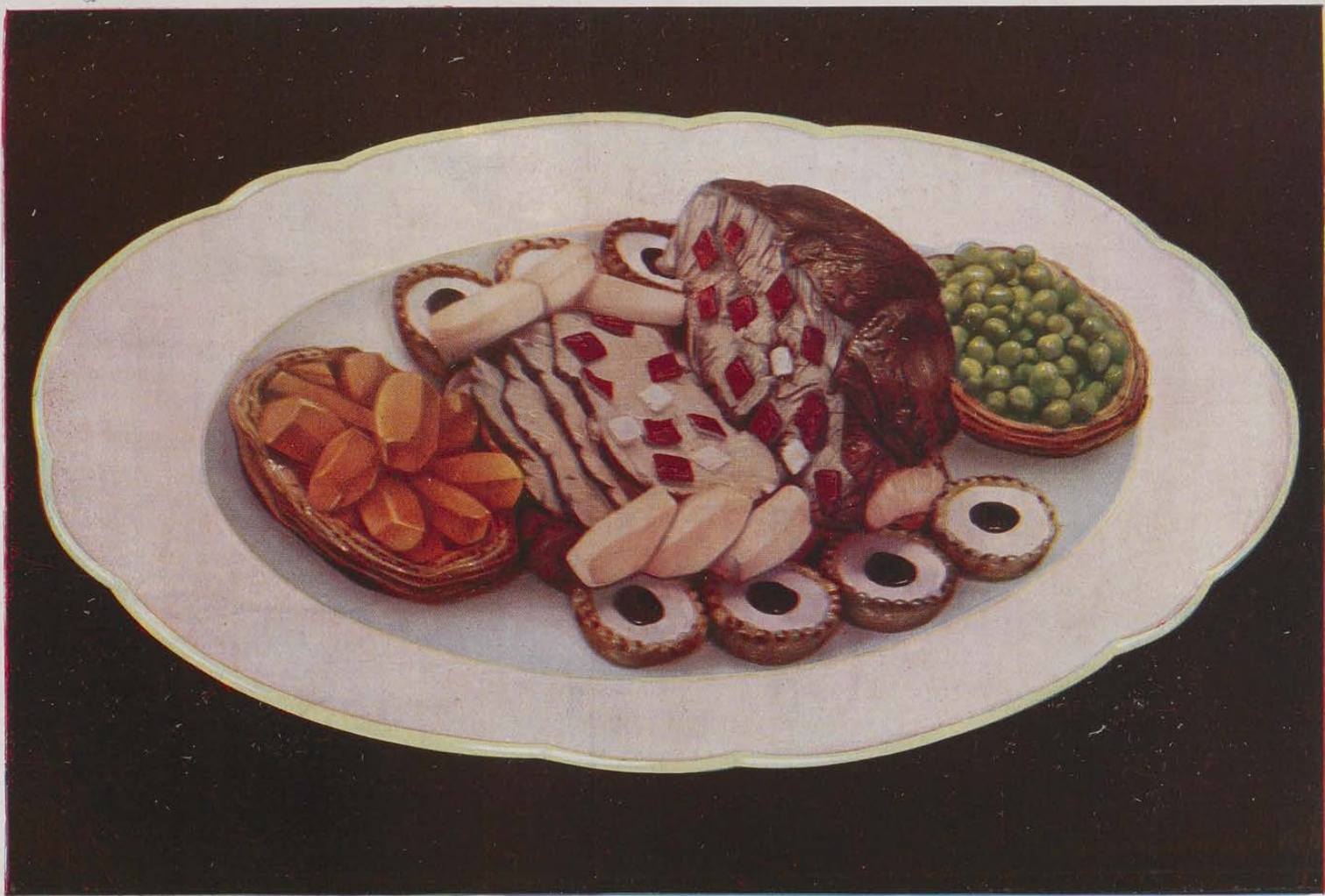



Fig. 173 – Noce di vitello alla carabiniera (Ricetta 851).

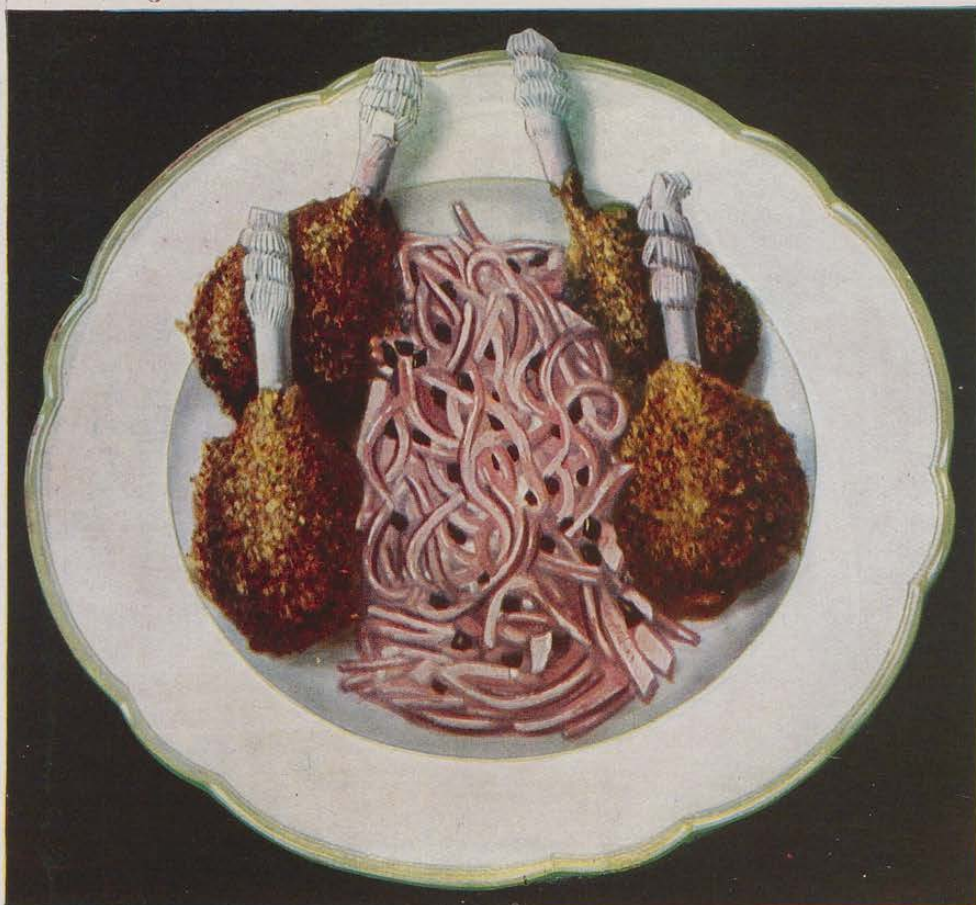



Fig. 174 - Costolette di vitello o di agnello con maccheroni (Ricetta 785).

Fig. 175 - Pasticcio di bistecche all'inglese (Beefsteack-pie) (Ricetta 703).

Fig. 176 - Costolette alla Montmorency (Ricetta 925).

Fig. 177 - Sella di montone alla francese (Ricetta 891).

Fig. 178 - Costolette in nappine (Ricetta 924).

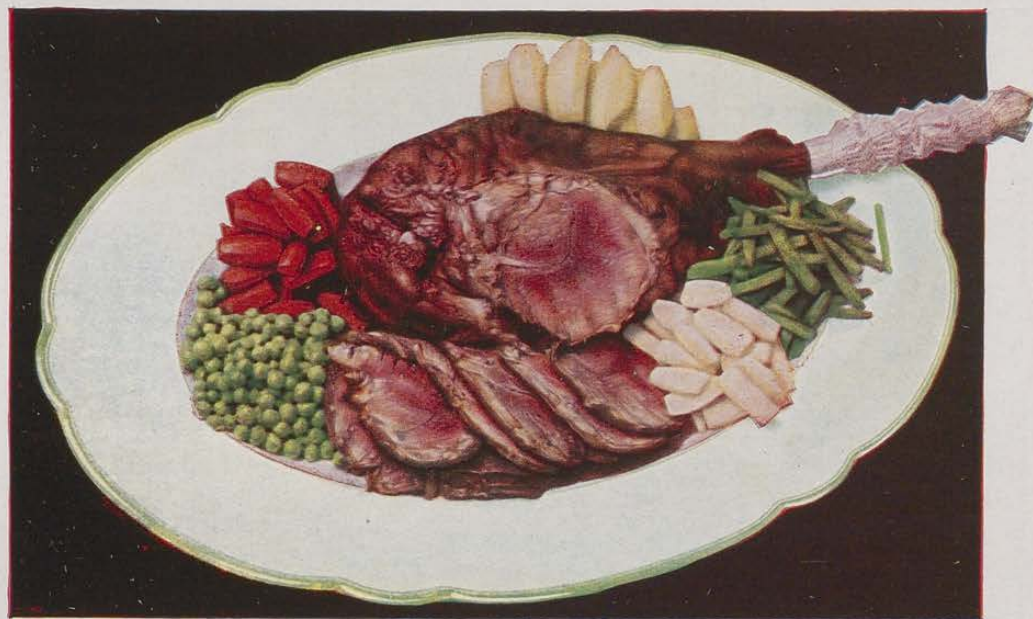



Fig. 179 - Cosciotto di montone all'inglese (Ricetta 886).

di minuti di cottura. A parte si servirà una salsa al pomodoro. I manichi delle costolette, vanno guarniti con riccioli di carta.

**930. — Agnello o capretto alla Cibele.** Prendere la metà di un agnello o capretto da latte (meglio detto, tutto il treno posteriore). Tagliare i due cosciotti e la parte d'attacco dei medesimi e ricomporre l'insieme. Mezzo animale basta per 18-20 persone.

Salare e speziare la càrne, avvilupparla in rete di maiale, e arrostirla in forno od allo spiedo. Di tanto in tanto, si inumidisce col grasso reso dalla carne stessa. Si calcolano 20 minuti di cottura per ogni 500 gr. di carne. Mezz'ora prima di servire, si versa un decilitro di vino bianco nella leccarda ed un cucchiaio di succo di limone: si bagnerà quindi il pezzo di carne con detta salsa.

La fig. 19 rappresenta la carne pronta. Si potrà guarnire il piatto con cavolfiore in salsa olandese; con fondi di carciofo ripieni di Soubise; con crochette di patate; carotine novelle, ecc.

**931. — Agnello o capretto alla Judic.** Guarnire il solito mezzo agnello (o capretto) arrostito, con lattughe braciate, piccole patatine al burro e pomodori svuotati e riempiti con piselli. Salsa al pomodoro in salsiera.

*Nota.* — L'agnello ed il capretto arrosto, possono venir guarniti con tutte le verdure di stagione.

**932. — Sella d'agnello alla greca.** La sella d'agnello (o di capretto) si prepara come la sella di montone e si serve con verdure o con risotto; come salsa, il sugo di cottura dell'arrosto aggiunto di pomodoro e abbondantemente speziato. La differenza fra sella di montone e sella di agnello e capretto, risiede solamente nel fatto che la prima va servita ben sanguinante, mentre le altre si servono ben cotte.

La sella di agnello può anche venir servita fredda, come ad es., nella seguente ricetta:

**933. — Sella d'agnello di Strasburgo.** Disossare la sella, come è stato detto per quella di montone, salare la carne e mettere al centro, in luogo dell'osso, un pezzo di paté di fegato al tartufo, crudo e ben saporito, di forma eguale a quella di una grossa salsiccia. Legare ben bene il tutto e chiudere la carne in un pezzo di rete di maiale, che verrà naturalmente ben chiusa. Mettere al forno in recipiente di terra e quando sarà ben dorata togliere il grasso reso dalla carne e bagnare con vino rosso forte (porto) e gelatina. Aggiustare di sale e lasciar cuocere a fuoco basso, per un'oretta circa. Slegare la carne e metterla in una terrinetta coprendola col sugo di cottura (che deve sommergerla completamente); lasciarla gelificare fino al giorno susseguente. Togliere, al momento di portare in tavola, il grasso che fosse evidente sulla gelatina e servire tal quale. È un piatto freddo eccellente.

**934. — Quarto d'agnello o capretto alla Maria-Luisa.** Il quarto d'agnello comprende il cosciotto e metà rognonata, fino alle prime costole. Arrostire

semplicemente in forno ben caldo per circa 45 minuti (se si tratta di un animale da latte). La guarnizione si compone di fondi di carciofo ripieni di purea Soubise e di patatine novelle al burro.

A parte questo tipo di presentazione, il quarto d'agnello arrosto, può venir portato in tavola con qualunque verdura o guarnizione.

**935. — Sauté d'agnello o capretto.** Si prepara con pezzi di spalla, costolette di mezzo. petto, ecc. Questi sautés vengono preparati come quelli di montone.

**936. — Sauté d'agnello o capretto ai piselli.** Tagliare a pezzi la spalla e far rinvenire a fuoco forte con ottimo grasso d'arrosto. Spolverare di farina e bagnare con brodo aggiunto di poco pomodoro. Aggiustare di sale e pepe; guarnire con un mazzolino profumato e aggiungere una dozzina di cipolline. Cuocere per circa un'ora, sgrassare la salsa e aggiungere un litro di piselli cotti a parte. Si possono usare anche piselli crudi: in tal caso però, essi saranno molto meno verdi.

**937. — Sauté d'agnello o capretto con riso.** Rosolare i pezzi d'agnello come è stato detto precedentemente, con due cipolle tritate ed uno spicchio d'aglio schiacciato. Senza aggiungere farina, bagnare fino a coprire con acqua la carne. Aggiungere sale, pepe, un mazzolino profumato e cucinare per 3/4 d'ora. Far rinvenire allora in poco burro del riso di ottima qualità — in ragione di 30 gr. a persona — e versarlo nella teglia con la carne. Cuocere per altri 15 minuti a fuoco basso; il riso deve assorbire tutto il liquido di cottura, senza che però il sauté resti troppo asciutto.

**938. — Sauté d'agnello o capretto alla creola.** Dorare leggermente al burro due cipolle tritate, aggiungere un chilo di carne (spalla o altro) tagliata a pezzi. Continuare la cottura per qualche momento, in modo che la carne risulti ben dorata. Spolverare con due cucchiaini di curry in polvere e un cucchiaio di farina; ben mescolare il tutto. Bagnare poi con brodo od acqua salata, aggiungere un mazzolino profumato e cuocere per un'ora. Sgrassare e servire del riso alla creola a parte.

**939. — Bianchetto di agnello o capretto.** Si procede come è stato indicato per il vitello in « bianchetto », tenendo però ben saporita la salsa in modo da combattere l'insipido della carne.

*Gli epigrammi.* Sotto questo nome originale, si presenta in modo gradevole una parte di agnello o capretto che non è molto presentabile. Si tratta del petto. Questa parte contiene molto grasso e molte ossa e non può venir portata in tavola altrimenti che in guazzetto o in spezzatino.

**940. — Epigrammi alla francese.** Lessare il petto d'agnello o capretto in brodo ristretto senza aceto; occorrerà un tempo di cottura di un'ora. Quando

la carne è ben cotta, togliere le ossa e farla raffreddare sotto peso. Tagliare la carne ben fredda a pezzi larghi due dita e ritagliarli in forma di triangoli. Panarli e cuocerli al burro od ai ferri. Disporli a corona attorno a piselli freschi saltati al burro o purea di piselli secchi, a seconda della stagione. A parte si serve della salsa bearnese. Si porta in tavola, ben caldo.

Gli epigrammi possono venir serviti alternati a costolette. Salse e contorni possono essere variati all'infinito.

**941. — Rognoni e cervelli di agnello o capretto.** Si preparano secondo le ricette date per il montone. Non ritorneremo quindi a trattarne.

**942. — Frattaglie d'agnello e capretto.** Si trattano come quelle di montone, ma sono ben più saporite e tenere.

**943. — Le animelle d'agnello o capretto.** Per quanto siano molto più piccole di quelle di vitello, richiedono un tempo di cottura assai più lungo. Anche il metodo di cottura è alquanto differente. Farle bollire per 2 o 3 minuti, farle raffreddare e cucinarle in bianco come la testina di vitello.

Per lo più le animelle di agnello e capretto servono per guarnizione, con funghi, chenelle, ecc. Difficilmente vengono portate in tavola tal quali. Con dette animelle si preparano invece delle ottime certosine o dei timballi.

**944. — Certosina d'animelle.** Preparare un pancotto (ripieno) ben condito. Rivestire con esso una forma da charlotte, burrata in precedenza, e guarnita con piccoli bastoncini di carote e rape, alternandoli.

Preparare a parte un ragout composto di 250 gr. di funghi, 125 gr. di tartufi e 125 gr. di regaglie, legando il tutto con salsa vellutata ben densa. Aggiungere al composto due animelle, bollite per poco, tagliate a dadolini. Guarnire l'interno della forma con questo composto, ben freddo e ricoprire con uno strato di ripieno. Far cuocere a bagno-maria. Sformare, quando è ben rassodato, su di un piatto rotondo; contornare con chenelle preparate con l'avanzo del ripieno, con barchette di pasta ripiene di carne di pollame e decorate con tartufi. Al centro della certosina, si sistema un fungo oppure un tartufo. Servire ben caldo. A parte si serve l'avanzo della salsa vellutata. (Vedi la certosina di pernici).

**945. — Animelle d'agnello all'italiana** (1). Sentite come gli italiani, in genere, mangiano questa glandola delle più umili bestiole, le quali formano una delle maggiori e desiderate leccornie.

Togliere alle piccole e bianche animelle tutti quei piccoli filamenti grassi che le avvincono, sia al cuore che alla gola; sbollentarle (non è però necessario) leggermente in acqua salata; scolarle. Per ogni 200 gr di animelle far scaldare a fuoco forte con un pezzetto di burro 50 gr. di prosciutto tagliato a filetti ed una foglia di lauro. Quando questo è leggermente rosolato, unirvi le animelle

(1) Aggiunta del traduttore,

e continuare a saltellarle per qualche altro minuto. Aggiungere un po' di sale e pepe e spruzzarvi un pochino di marsala; quando questo è quasi asciugato, le animelle sono pronte per essere *divorate*. Spesso sono accompagnate con piselli freschi al guanciale, con un ottimo risotto al burro ecc.

Altro modo per apprezzare le animelle è «fritte dorate» (cioè infarinate, passate all'uovo sbattuto e fritte in olio bollente) e accompagnate con limone. Il superlativo poi della bontà di queste *grazie della natura* è nel ripieno del pasticcio di maccheroni, ove entrano trionfanti insieme a dei funghi secchi e legate con finissimo sugo di carne (diamo la ricetta in altra parte).

**946. — Agnello pasquale alla russa.** Si serve l'agnello (od anche il capretto), farcito con ripieno di maiale e di vitello (come per la galantina), aggiungendo al composto il cuore, il fegato ed i polmoni dell'animale, tagliati a fettine.

Tagliare all'agnello la testa e le zampe e cuocerlo — avviluppato in un tovagliolo — in un ottimo fondo di gelatina, come se si trattasse di una galantina; unendo anche la testa e le zampe. Una volta ben raffreddato, disporlo in maniera da poter ravvicinare la testa e le zampe onde sembri non tagliato. Versare la gelatina e far rassodare il tutto. Si serve contornato da uova colorate, lo speciale formaggio pasquale russo e decorato con un agnellino in burro scolpito.

**947. — Agnello pasquale all'ebrea.** Tritare fegato e cuore dell'agnello e farlo cucinare con 1 kg. di riso e la necessaria quantità di brodo. Far rinvenire in olio 2 cipolle tritate, dell'aglio e delle erbe aromatiche parimenti tritate. Unire tutto ciò al riso e usare il composto risultante per farcire l'agnello che verrà poi ricucito. Cuocere in forno per un'ora e mezza. Si serve con sugo al pomodoro ben ristretto.

## Cucina orientale.

**948. — Bitokes alla greca.** Passare al tritatutto della carne di montone, aggiunta di pane bagnato in latte, sale, pepe, uova crude e formaggio di pecora stacciato. Formare con tale composto delle formette discoidi dello spessore di 1 cm. Passarle alla farina e cuocerle in padella, all'olio, voltandole con una spatola. Versare su di esse della salsa al pomodoro fresco, ben chiara.

**949. — Spezzatino alla turca.** Fare rinvenire con qualche cipollina novella e con un mazzolino profumato, dei pezzetti di carne d'agnello o capretto. Asciugarli ben bene del grasso e tenerli in caldo. Cuocere in seguito all'olio, dei fagiolini, delle zucchine, delle melanzane, dei peperoni, ecc. Aggiustare di sale. Disporre la carne nel « djinjere » (piatto speciale orientale), versando le verdure al disopra, aggiunte di fette di pomodoro fresco. Coprire ermeticamente e far cuocere a fuoco basso per qualche momento senza bagnare con liquido alcuno. È un piatto molto gustoso che dovrebbe trovare impiego anche nella nostra cucina.

**950. — Montone ai ferri, alla turca.** Di solito si usa della polpa di cosciotto, di costata o di spalla, tagliata a pezzi grossolani. Macerare i pezzi di carne per una o due ore all'olio o al latte. Infilare i pezzi negli appositi stecchini alternando — dopo averli conditi di sale e pepe — un pezzo di carne ad un pezzo di cipolla, pomodoro fresco, foglie di lauro. Cuocere allo spiedo a fuoco forte e — quando la cottura è quasi completa — spolverare con timo in polvere. Si servono su un fondo di riso Pilaff, dopo aver tolto gli stecchini. Talvolta si accompagnano con panna acida o con yogurt.

**951. — Mechoui arabo.** Infilare l'agnello od il capretto con uno spiedo lunghissimo; cucinarlo su brace di legna sistemando lo spiedo a 60 cm. dal fuoco. Continuare a voltare l'animale in cottura bagnando molto spesso con burro fuso. Quando sarà ben cotto si porta in tavola.

Gli arabi sogliono staccare con le dita i pezzi di carne; essendo il capretto o l'agnello cotto, sistemato al centro della tavola.

## Il maiale.

Del maiale è utilizzabile tutto, dalla punta del muso alla punta della coda.

L'arte del salumiere — che attualmente sembra raggiungere il suo apogeo — ci presenta le differenti porzioni del compagno di S. Antonio, in modi svariati e sempre gradevoli.

**952. — Costolette di maiale.** Cuocere le costolette con un po' di strutto, toglierle poi dalla teglia e versare nella medesima una o due cipolline tritate; cuocere a fuoco forte e versare sulle cipolle mezzo bicchiere di aceto. Ridurre quasi completamente l'aceto, aggiungere un po' di salsa al madera e qualche fettina di cetriolino. Versare il sugo sulle costolette, badando che sia ben saporito.

**953. — Costolette di maiale in salsa piccante.** Versare sulle costolette una salsa piccante.

**954. — Costolette di maiale alla normanna.** Cuocere le costolette in strutto e quando sono pronte, toglierle dalla teglia. Aggiungere al grasso di cottura 1/4 di litro di panna ed il succo di un limone. Versare la salsa sulle costolette.

**955. — Costolette di maiale alla Bruxelle.** Cucinare le costolette dopo averle panate. Contornare con cavolini di Bruxelle saltati al burro.

**956. — Costolette di maiale in cartoccio.** Si procede come è stato detto per le costolette di vitello dello stesso nome.

**957. — Costolette di maiale alla piemontese.** Guarnire le costolette braciate con ravioli al formaggio. Si possono preparare nello stesso modo anche delle bistecchine di maiale al burro, panate o no.

**958. — Cervello di maiale.** Il cervello di maiale viene preparato come i cervelli di agnello, capretto e montone.

**959. — Rognone di maiale.** Si tratta come il rognone degli altri animali.

**960. — Fegato di maiale.** Il fegato di maiale è molto tenero e gustosissimo. Si tratta come il fegato di vitello.

**961. — Fegato di maiale alla trasteverina.** (1). Il fegato di maiale è molto più apprezzato dagli italiani che non quello degli altri animali, Fra le molte e buone sue preparazioni emergono le salsiccie di fegato ed i *fegatelli:* di questi noi parleremo.

Togliere la pelle al fegato, tagliarlo a fette piuttosto fine e lunghe, salarle e peparle, arrotolarle su sè stesse come dei salsicciotti, avvoltolarle bene con pezzi di rete di maiale, infilarle allo spiedo intercalandole con una foglia di lauro ed un crostino di pane, ungere con un pochino di strutto liquido solo il pane e cuocere al girarrosto, avendo l'accortezza di riungere i «fegatelli» col proprio grasso che colando viene raccolto nella leccarda. Sono squisiti, tanto caldi che freddi.

**962. — Filetto di maiale.** Si serve arrosto, ben cotto, dato che la carne di maiale troppo poco cotta è nociva alla salute. Tutte le verdure sono adatte come contorno: patate nelle varie preparazioni, fave, lenticchie, piselli freschi e secchi, fagiolini, cavoli, sedano di Verona, risotto, ecc. Si accompagna con una salsa bruna, piuttosto leggera.

**963. — Coscia di maiale al latte.** Rosolare al burro la carne, togliere il grasso prodotto, tornare a condire di burro fresco, poca farina e un bicchiere di latte. Coprire la teglia e far cucinare a fuoco molto basso, in modo che risulti ben bagnato.

**964. — Maiale alla fiorentina.** Sgrassare un pezzo di maiale (preferibilmente di lombo), lasciandone solamente quanto un dito attaccato alla carne. Steccare di rosmarino, aglio e un chiodo di garofano. Aggiustare di sale e pepe. Mettere la carne in una teglia con un po' d'acqua. Cuocere in forno fino a quando abbia preso un bel colore dorato e che l'acqua si sia consumata. Si serve senza il sugo di cottura.

**965. — Cazzuola di maiale alla milanese** (1). Preparare della costata di maiale. Far bollire per un'oretta circa delle cotenne ed un piedino di maiale. Far rosolare della cipolla con poco burro, unire poi del sedano e delle carote tagliate a grossi pezzi e aggiungere poi piedino e cotenne. Mettere nel recipiente di cottura la carne di maiale, aggiustare di sale e pepe e bagnare con brodo (od acqua calda). Far cucinare molto adagio, tenendo ben coperto il

---

(1) Aggiunta del traduttore

recipiente, in forno. Un'ora prima di portare in tavola si aggiunge della salsiccia tagliata a pezzi e un cavolo ben nettato delle coste dure e affettato sottilmente. Quando sarà pronta, la cazzuola non dovrà essere troppo umida, ma quasi asciutta.

**966. — Polpettine di maiale.** Tritare grossolanamente 500 gr. di maiale fresco, 200 gr. di fegato di maiale e 400 gr. di lardo fresco. Aggiungere un po' di erbe aromatiche tritate, sale e spezie. Dividere questo composto in polpettine di 100 gr. l'una e avvilupparle in rete di maiale. Disporle in un piatto da forno, aggiungendo una foglia di lauro e mezzo bicchiere d'acqua. Cuocere in forno ben caldo per 3/4 d'ora. Si accompagnano con verdure in purea. Sono molto più apprezzate però, quando vengono servite fredde.

**967. — Salsiccia al vino bianco.** Pungere ripetutamente la salsiccia e metterla in un piatto da forno, bagnandola con mezzo bicchiere di vino bianco. Dopo 10 minuti di cottura in forno ben caldo, si toglie il liquido presente e si aggiunge un po' di salsa al madera. Si serve con purea di verdure, disponendola a pezzi su crostoni di pane.

**968. — Salsiccia ai cavoli.** Pungere ripetutamente la salsiccia; bagnarla con acqua e farla cuocere in forno rovente. Quando la salsiccia sarà ben dorata, verrà aggiustata su cavoli cotti e saltati al grasso di salsiccia.

**969. — Piedini di maiale alla Menehould.** Bagnarli con olio e friggerli, cuocerli ai ferri o metterli in forno caldissimo. Si servono con purea di verdure (piselli o patate).

**970. — Batsoa alla piemontese** (1). Lessare i piedini di maiale e metterli poi ancora caldi in un piatto fondo: bagnarli con ottimo aceto e lasciarli raffreddare. Panarli e friggerli. Si servono ben caldi.

**971. — Salsicciotti ai ferri.** Prendere la precauzione di inciderli da ambedue i lati prima di metterli a cuocere. Oltre che ai ferri, possono venir anche cotti in padella. Badare che la pelle non si rompa.

**972. — Zampone di Modena.** (1). Mettere lo zampone per alcune ore a bagno in acqua fresca. Arrotolarlo poi in un panno pulito e farlo lessare con una cipolla, del sedano e una carota tagliata in quattro. Quando comincia a bollire va schiumato accuratamente. Quando lo zampone sarà cotto si taglia a fette e si porta in tavola accompagnato da purea di patate, spinaci, lenticchie, ecc., a piacimento. Lo zampone richiede una cottura piuttosto prolungata: per un zampone normale (1 kg, ½) occorrono circa 2 ore.

**973. — Cotechini** (1). Si procede come è stato detto per lo zampone di Modena, calcolando naturalmente un minor tempo di cottura. Le guarnizioni adatte per lo zampone sono indicate per i cotechini.

---

(1) Aggiunta del traduttore

**974. — Carré di maiale.** Il carré è l'insieme o una parte delle costolette, non separate l'una dall'altra. Incidere l'osso prima della cottura, in modo che sia più facile tagliarlo una volta cotto. Il carré si cucina come il filetto e si serve con verdure a piacere. Ricordare che la carne di maiale va sempre ben cotta: il maiale sanguinolento è malsano.

*Nota.* — La carne di maiale servita fredda è molto apprezzata ed è di digestione assai più facile di quella servita calda.

## I sanguinacci e la porchetta.

**975.** — Per lo più i sanguinacci vengono preparati dal salumiere; tuttavia crediamo utile di dire come si preparano.

Raccogliere il sangue del maiale sgozzato, agitandolo man mano che cola e tenendolo su ceneri ben calde, in modo da evitare che possa coagulare. Prendere poi 550 gr, di sugna per ogni litro di sangue con 150 gr. di cipolla; tritare ben bene e dorare al burro senza che si oscuri eccessivamente, pur cucinando completamente. Aggiungere delle erbe aromatiche, del lauro polverizzato, del timo, del sale e del pepe, mescolando ben bene il composto e da ultimo il sangue dopo essere ben sicuri che non è presente alcuna membrana fibrosa. A parte si saranno preparate accuratamente le budella di maiale, che verranno ben ben grattate dalla parte interna. Legare un capo del budello e riempire con sangue. Man mano che si introduce il sangue nel budello, si aggiunge, di tanto in tanto, qualche pezzetto di sugna non eccessivamente grande. Quando il budello sarà ben riempito, si chiuderà con un giro di spago. Si possono cuocere in acqua oppure al burro con verdure (spinaci). Quando pungendo i sanguinacci non sorte più sangue, vuol dire che sono cotti.

**976. — Sanguinacci alla renetta.** (*Cucina francese*). Pelare ed affettare delle mele renette e cuocerle al burro, prima a fuoco basso e poi a fuoco forte in modo che risultino ben dorate. Aggiungere i sanguinacci e portare in tavola contemporaneamente.

**977. — Sanguinacci bianchi.** Tritare sottilmente 250 gr. di filetto di maiale magro o di carne di pollo, con 250 gr. di lardo grasso fresco o di panna far inumidire nel latte 75 gr. di pane raffermo, sbriciolarlo ed unirlo alla carne con sale, pepe, spezie, noce moscata e — volendo — dei tartufi affettati. Mettere il composto nelle budella preparate, cuocere e servire come se si trattasse di sanguinacci normali.

**978. — Sanguinacci agli spinaci.** Lessare gli spinaci e strizzarli completamente. Metterli a insaporire in una teglia con burro ed olio nonchè uno o due spicchi d'aglio. Aggiungere i sanguinacci preparati e servire in tavola ben caldi, quando sono ben cotti.

**979. — Butifaras alla catalana.** (*Piatto spagnolo*). Passare al tritatutto 1 kg. di carne di maiale grassa. Unirle 1 bicchiere di vino bianco, sale, pepe,

Fig. 180 – Rognone di vitello alla Turbigo (Ricetta 856).

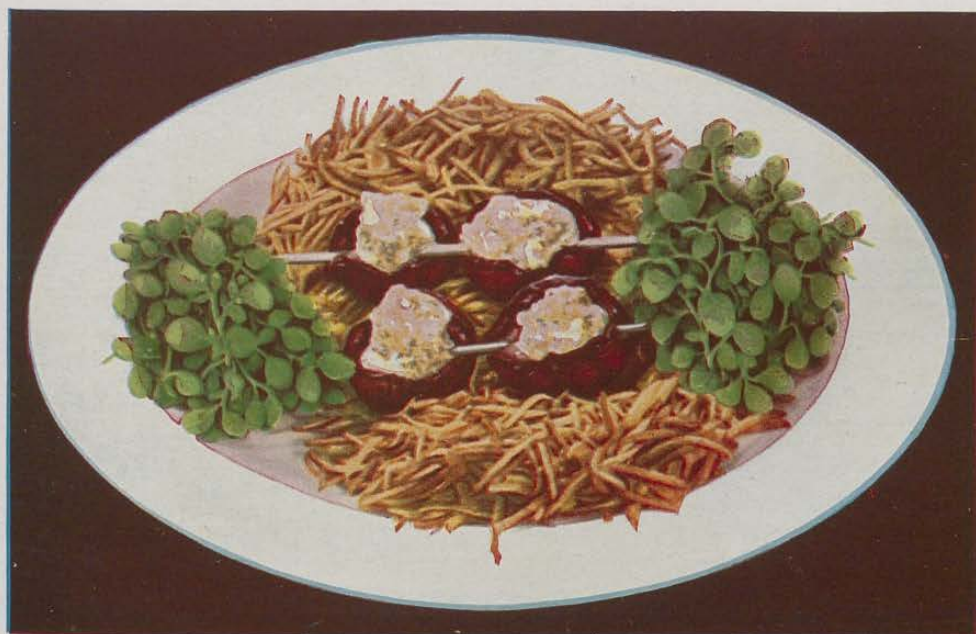



Fig. 181 – Rognoni di montone alla primavera (Ricetta 901).

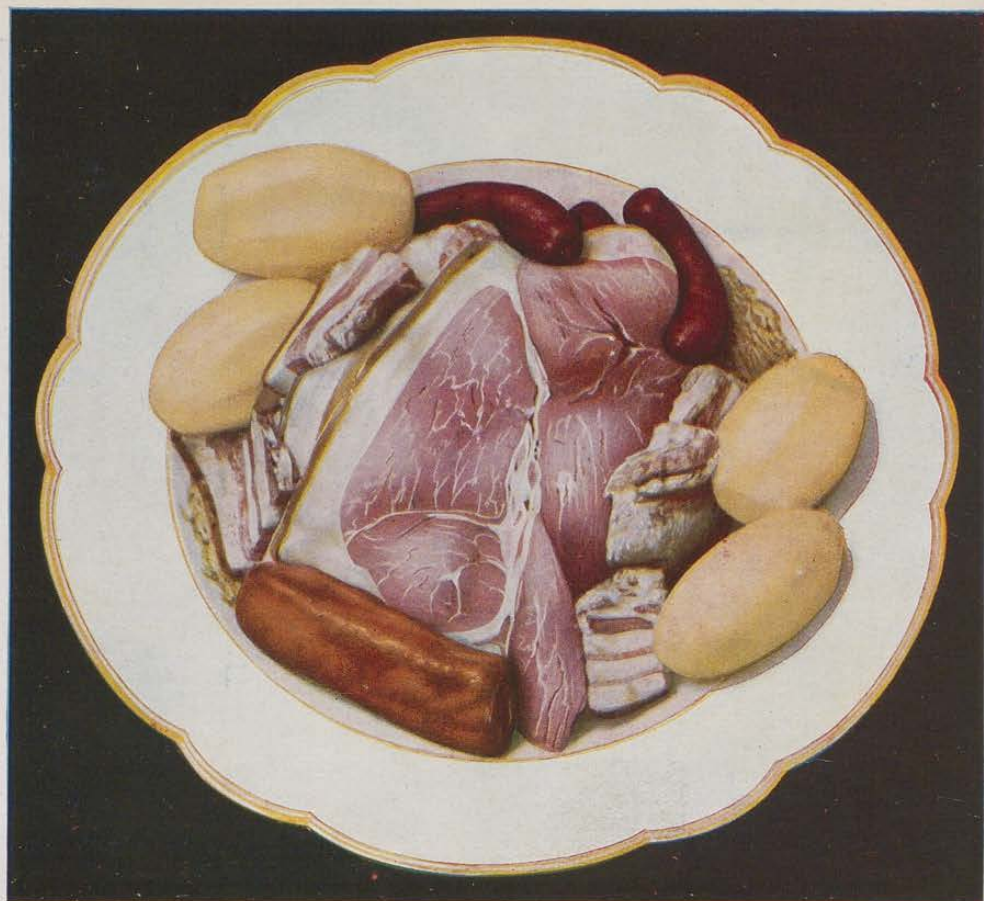



Fig. 182 – Choucroute al prosciutto (Ricetta 1458).

Fig. 183 – Mutton-chops ai ferri (Ricetta 876).

cannella e garofano in polvere. Quando la miscela è perfetta, si introduce in budelli di maiale ben preparati (vedi sanguinacci). Man mano che sono riempiti 10-12 cm., si lega fortemente con uno spago in modo da avere poi una catena di salamini. Sospendere per due giorni in luogo fresco. Si cuociono in una pentola d'acqua un po' salata. Raffreddare completamente, tenendo le butifaras sospese. In Spagna vengono servite fredde, come antipasto. Si conservano solo per pochi giorni, specialmente durante l'estate.

**980. — Le chorizos.** (*Salsiccie spagnole*). Tritare grossolanamente 1 kg. di carne di maiale; 3/4 magra e 1/4 grassa. Aggiungere 20 gr. di sale, 20 gr. di pimento dolce e 3 gr. di pimento forte, in polvere o finemente tritati. Mescolare ben bene. Mettere in fresco per 48 ore e farne poi delle piccole salsiccie contenenti ognuna 70-75 gr. di composto. Far seccare per due giorni e poi affumicarle leggermente. Si servono tagliate a fettine crude, se debbono servire da antipasto freddo. Si possono servire calde con certi piatti nazionali: Olla podrida, puchero, ecc.

**981. — Porchetta arrosto.** La porchetta di latte è ottima sia se presentata arrostita che se servita ripiena.

Per arrostire la porchetta da latte, occorre un forno a calore regolare — non violento — in modo che mentre la parte esterna acquista una bella tinta dorata, la parte interna cuoce perfettamente. Durante la cottura, va bagnata frequentemente col suo grasso di cottura. Si presenta intera e poi si porta in cucina per il taglio: in esso si includono anche le ossa. La porchetta tagliata, non può venir ricostituita.

**982. — Porchetta ripiena.** Per il ripieno si può usare un comune ripieno di vitello o di maiale, unito a fegato tritato, mollica di pane ed erbe aromatiche, oltre che sale e pepe. Introdurre il ripieno nel ventre della porchetta, ricucire e far arrostire per più di un'ora.

Il ripieno della porchetta può essere anche costituito da salsiccie, sanguinacci, carne di piccione, ecc., cotte in precedenza.

Servire, a parte, una salsa bruna, leggera.

In Germania si servono contemporaneamente delle mele renette affettate o in marmellata.

## Il prosciutto.

Non è il caso di ricordare qui come si prepari il prosciutto, sarebbe un argomento eccessivo che non interesserebbe i nostri lettori.

L'Italia fornisce i migliori prosciutti europei. Piccoli o grossi prosciutti del Modenese, del Mantovano, della Calabria, ecc.: sono tutti ottimi.

**983. — Prosciutto cotto, in gelatina o al madera.** Mettere a bagno il prosciutto per 24 ore in molta acqua e rinnovandola più volte. Tuffarlo in una

grande casseruola e ricoprirlo di acqua fredda; aggiungervi i soliti legumi dei brodi e farlo bollire adagio in ragione di 40 minuti per ogni kg. di peso. Servendo il prosciutto in gelatina, si farà riposare nel brodo di cottura finchè questo sia quasi freddo, si scolerà e si terminerà di raffreddarlo fuori dell'acqua. Se il prosciutto deve essere servito caldo, si scolerà, si pulirà del grasso e della pelle e si farà braciare al vino. Metterlo in una braciera ovale e bagnarlo con un quarto di litro di madera, marsala, vino bianco o spumante a piacimento. Stufarlo in forno per 3/4 d'ora, bagnandolo molto spesso col suo sugo di cottura. Deve essere ben colorato come un vero arrosto. Aggiungere al sugo di cottura della salsa al madera. Il prosciutto caldo viene accompagnato da svariati contorni: spinaci, piselli, verdure miste, funghi, tartufi, ecc.

984. — **Prosciutto in crosta allo spumante.** Cuocere il prosciutto come è stato indicato alla ricetta precedente, braciarlo allo spumante e farlo ben raffreddare. Affettarlo e ricostituirlo. Avvilupparlo in una pasta da paté e cuocerlo in forno caldo, sorvegliando la cottura, per un'oretta. Al momento di servire, si distacca la parte superiore della crosta, che formerà una specie di coperchio e si libereranno le fette del prosciutto. Bagnare con salsa al madera leggera, alla quale si aggiunge lo spumante servito per braciare il prosciutto. A parte, in salsiera, si serve la salsa di cottura sgrassata alla quale si aggiungono funghi e tartufi. (Vedi la fig. 185).

985. — **Prosciutto alla Margherita.** Braciare il prosciutto come è stato detto precedentemente, usando dell'ottimo vino rosso. Tagliarlo e servirlo contornato da una guarnizione composta di 250 gr. di patate duchessa alle uova e di 1 kg. di spinaci in purea, legati con béchamelle piuttosto densa: quando la purea di spinaci sarà ben calda si toglierà dal fuoco e si legherà con quattro uova. Burrare e cospargere di pan grattato 12 formette da babas, riempirle di un terzo con le patate (che dovranno essere piuttosto molli) e per gli altri due terzi con la purea di spinaci. Mettere le forme di cui sopra a bagnomaria in forno ben caldo (12 minuti). Disporre il prosciutto affettato e ricoperto della salsa al centro del piatto; contornare poi con le formette di cui sopra. A parte, il resto della salsa. (Vedi la fig. 194).

986. — **Prosciutto alla San Germano.** Questo piatto può venir eseguito con un prosciutto intero o con fette riscaldate. La guarnizione è composta di purea di piselli con due lattughe, una carota, una cipolla, un porro, del burro, del sale e del cerfoglio, il tutto passato al setaccio e servito in timballo con salsa al madera.

987. — **Prosciutto caldo alla Strasburgo.** Preparare e far braciare in precedenza 1 kg. di cavolo con grasso di prosciutto. Disporre i cavoli su di un piatto lungo e sistemare attorno al mucchio di cavolo le fette di prosciutto, che il calore del cavolo basterà a riscaldare. Contornare con pezzi di salsiccia e patate all'inglese.

**988. — Prosciutto alla Viroflay.** Cuocere 1 kg. di spinaci, passarli al setaccio e farli ben asciugare in burro bollente; legare poi con poca Béchamelle e aggiungere 4 tuorli d'uovo. Mettere questo composto in formette da babà ben burrate e farle cuocere a bagnomaria in forno. Sistemare le fette di prosciutto su un piatto caldo, bagnarle con salsa al madera e contornarle con le formette di cui sopra. Servire ben caldo. Invece che in formette, gli spinaci possono venir serviti alla panna.

**989. — Prosciutto alla Maillet.** Contornare il prosciutto cotto con una specie di giardiniera composta di carote, navoni e patate tagliate a noccioline, lessate, passate al burro e sistemate a gruppi. Si possono anche aggiungere dei ciuffetti di fagiolini al burro. Bagnare il prosciutto con salsa al madera e servire il rimanente di detta salsa in salsiera.

**990. — Medaglioni di prosciutto alla piemontese.** Tagliare delle rotelle di prosciutto e unirle a due a due con uno strato di ripieno da chenelle fra di loro. Cucinare 8 minuti in forno, bagnando con ottimo marsala o madera od anche semplicemente con poco vino bianco.

## Il maiale freddo.

Il prosciutto è la parte migliore della salumeria fredda; ciò nonostante anche le galantine, i paté d'ogni sorta, i cosidetti formaggi di testa, ecc., provocano sempre la nostra gola.

**991. — Paté di fegato all'italiana.** D'inverno questo paté si conserva per vari giorni. Occorrono 750 gr. di fegato di maiale, 500 gr. di sugna e 1 kg. di di lardo grasso fresco (non salato). Tagliare tutto a pezzi e pestare. Passare poi ancora al setaccio e aggiustare di sale, pepe, spezie e noce moscata. Aggiungere anche 100 gr. di cipolla tritata e passata al burro. Il ripieno così ottenuto deve essere finissimo. Unire un pugno di farina e 3 uova intere. Rivestire una forma da paté o una forma rotonda, con un pezzo di rete di maiale. Riempire con il ripieno e coprirlo con la sbordatura della rete. Cuocere a forno tiepido in bagnomaria per un'ora e un quarto o un'ora e mezza. Il paté sarà cotto quando introducendo un lungo ago nel composto, esso sarà ben caldo quando verrà tolto. Raffreddare e sformare. La rete va tolta solamente man mano che si consuma il paté, perchè serve a proteggerlo dall'aria.

**992. — Formaggio di testa di maiale.** Cuocere in acqua salata mezza testa di maiale. Quando sarà perfettamente cotta, si toglierà dal liquido di cottura, al quale saranno state aggiunte delle verdure e del pepe in grani. Disossare la testa e tagliare grossolanamente la carne alla quale si aggiungerà: sale, pepe, aglio schiacciato, cipolle tritate, erbe fine e qualche cucchiaio del liquido di cottura. Mettere tutto in una terrina e sformare solamente quando sarà ben freddo. Si avrà un composto gelatinoso, che durerà qualche giorno.

**993. — Prosciutto in gelatina alla Cambacérès.** Togliere ad un prosciutto cotto e raffreddato la cotenna ed una buona parte del grasso. Lasciare un po' di cotenna sul manico del prosciutto, tagliandola però a punte od a scacchi in modo che la presentazione sia gradevole. Togliere dal di sotto l'osso della coscia e tagliare una grossa fetta di prosciutto dalla parte arrotondata, in modo da poterlo ben sistemare sul piatto. Tagliare a fette la parte centrale del prosciutto, usando un lungo coltello molto sottile e giungendo fino all'osso. Man mano che si tagliano le fette, si mettono su di un piatto dal quale verranno poi tolte ad una ad una in modo da ricostituire il prosciutto; su ogni fetta di prosciutto, si dispone uno strato sottile di purea di fegato d'oca ben burrata e una fettina di tartufo. Una volta riformato il prosciutto, si stenderà su tutta la superficie uno strato di purea, aggiustandola in modo uniforme mediante una palettina. Guarnire con fette di tartufo, bianco d'uovo sodo, tuorli, pomodori, estragon, ecc. Bagnare tutto con un'ottima gelatina al madera. Portare in tavola su di un piatto d'argento guarnito con gelatina tritata e crostini di gelatina.

**994. — Prosciutto in gelatina alla Maria-Anna.** Procedere come è stato indicato alla precedente ricetta, tagliando la parte centrale del prosciutto in fette sottili che verranno poi regolate di forma, preferendo quella ovale. Con i ritagli delle fette di prosciutto e qualche pezzo tolto dal restante, preparare una spuma di prosciutto ed altrettanta di fegato grasso. Aggiustato in modo adatto il resto del prosciutto, lo si ricopre con gelatina semi-solida e lo si depone su di un piatto lungo. Al centro si sistema la spuma di prosciutto e di fegato in modo che formi una specie di cupola arrotondata. Ricoprire con le fettine di prosciutto, accavallandole le une sulle altre. Bagnare di gelatina e aggiustare delle fettine di tartufo in modo che il piatto abbia un aspetto elegante. Si contorna con un cordone di spuma di prosciutto. Finire con gelatina tritata e con formette di gelatina.

**995. — Prosciutto freddo alla gelatina.** Tagliare il prosciutto come al solito ma non farcirlo. Il prosciutto non verrà riformato: le fette verranno sistemate accavallate sul prosciutto che farà da zoccolo; se esse sbordano un poco dai due lati, non sarà male. Bagnare con abbondante gelatina semi-solida e decorare con foglie di estragon gettate per pochi istanti in acqua bollente, oppure con tartufi, se non è la stagione della serpentaria. Servire con gelatina tritata e crostini di gelatina. Per lo più questi prosciutti vengono accompagnati da insalate decorative.

**996. — Prosciutto all'andalusa con uova filate.** Tagliare e riformare il prosciutto, coprirlo di gelatina e guarnirlo con tartufi. La guarnizione — originalissima — è costituita da piccole formette contenenti uova filate (vedi: *Uova filate*). Si possono utilizzare formette di pasta oppure delle crostate fritte. Questa seconda forma è anzi quella che meglio si adatta. (Vedi: *Delizie di Manon*).

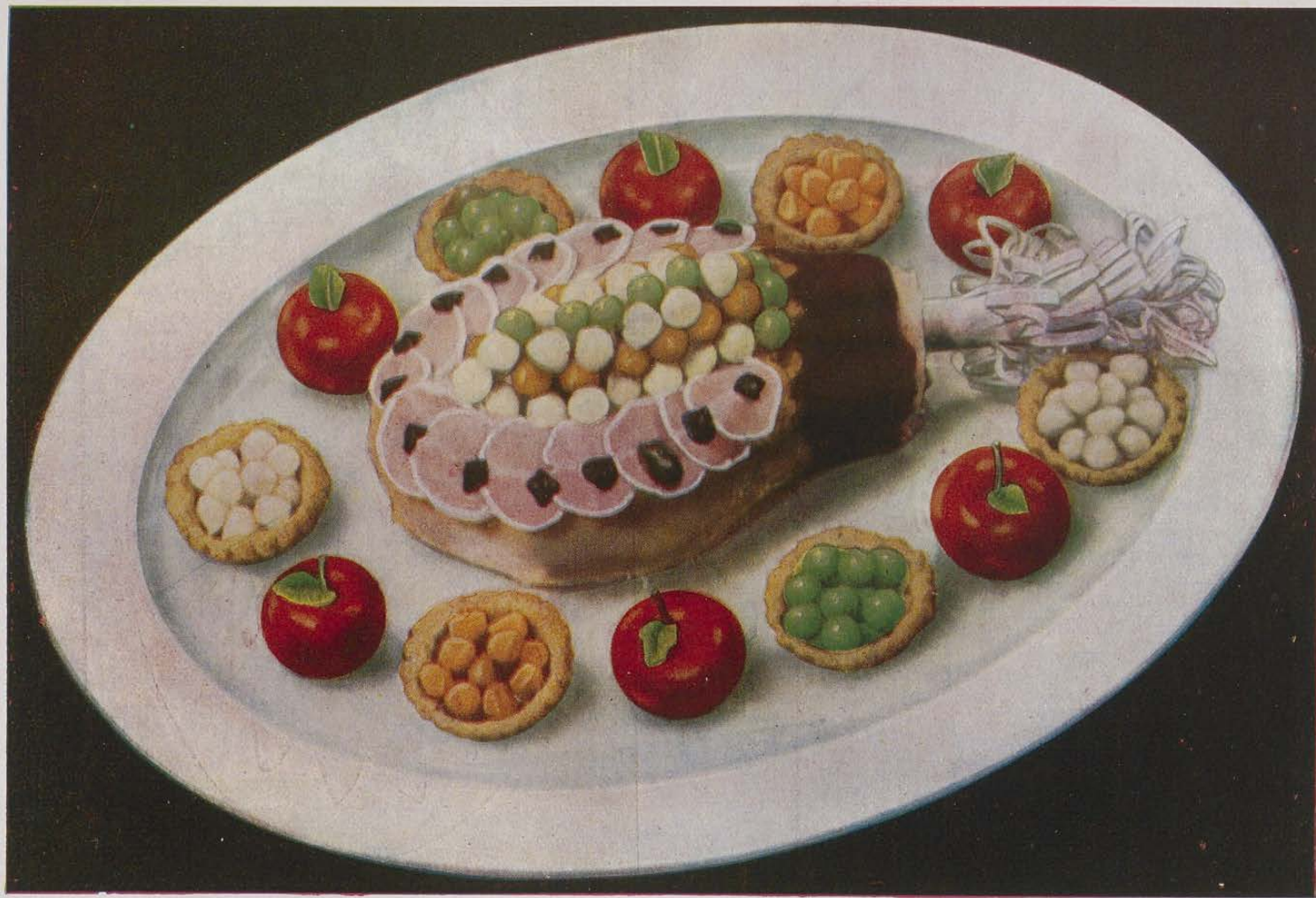



Fig. 184 - Prosciutto gelato alla Gioconda, detto anche alla Monselet (Ricetta 999).

Fig. 185 - Prosciutto in crosta allo spumante (Ricetta 982).

Fig. 186 - Prosciutto Mimosa o « Rive del Reno » (Ricetta 998).

**997. — Prosciutto alla Rotschild.** Per 6 o 7 persone un prosciutto intero è eccessivo: prenderne quindi 8 o 10 fette, non eccessivamente larghe. Cospargerle di purea di fegato grasso ben burrata, sistemarle su di un piatto lungo in modo che vengano ad essere un po' accavallate e mettere due fettine di tartufo su ogni fetta di prosciutto. Coprire con ottima gelatina al Porto, versandola sulle fette, come di solito, quando è già un po' rappresa. Lasciar raffreddare bene e portare in tavola.

**998. — Prosciutto Mimosa** (*detto anche* **Prosciutto « Rive del Reno »**). È questa una preparazione del prosciutto che si discosta dalle altre e che riscuote la massima ammirazione. Tagliare la parte superiore del prosciutto in fette sottili e dar loro la forma di triangoli con una base di 4 cm. ricoprire 15-18 fette (a seconda del numero dei convitati) di gelatina semi-rappresa; arrotolare a forma di imbuto e mettere nelle apposite formette di latta, togliendo la parte di prosciutto che deborda dalle formette. (Vedi alle figg. 21 e 22, come si taglia il prosciutto e come si preparano i cornetti di prosciutto). Riempire la cavità delle formette con purea di fegato grasso ben burrata e tartufata, servendosi di un cartoccio da pasticceria. Al centro dei ripieno si sistema una bella fetta di tartufo; rendere lucido il ripieno con gelatina in strato sottile. Mettere le formette in una scatola dove possano stare ritte e sistemare la scatola nel ghiaccio pesto. Quando i cornetti sono ben rigidi, si sformano e si aggiustano a corona attorno al prosciutto, come se questo fosse uno zoccolo; le punte dei cornetti verranno voltate verso il centro del prosciutto. Sistemare al centro una insalata di verdure miste (carote, piselli, fagiolini, punte d'asparagi, fondi di carciofo cotti separatamente) ben condita di maionese alla gelatina. Disporre a cupola l'insalata facendo in maniera che ricopra le punte dei cornetti. Versare quindi sul tutto della ottima gelatina semi-solida e decorare con tartufi, bianco d'uovo sodo, tuorli d'uovo sodo, prezzemolo: il tutto tritato ben finemente e separatamente, in modo da formare gruppi di colore contrastante. Attorno al piatto si potranno mettere delle fettine di tartufo (aggiunta facoltativa). Decorare con gelatina, servendosi del solito cartoccio, il bordo dei cornetti. Il piatto va tenuto in fresco — meglio se in ghiacciaia — per almeno un'oretta ma può venir preparato anche il giorno precedente a quello nel quale dovrà servire. (Per la presentazione, vedi la fig. 186).

**999. — Prosciutto gelato alla Gioconda.** Questo piatto è una specie di ripetizione del precedente, con la differenza che invece dei cornetti si preparano dei medaglioni. Tagliare la parte superiore del prosciutto, cotto e ben raffreddato, in fette sottili che verranno rese rotonde mediante l'apposito tagliapasta rotondo. Unire le fette a due a due mettendo fra di esse un bello strato di purea di fegato grasso burrata. Bagnare i medaglioni di gelatina semisolida e decorarli con tartufi. Disporre al centro del prosciutto un mucchio di insalata mista legata con maionese ben densa. Attorno all'insalata si dispongono, accavallandoli, i medaglioni pronti. Contornare il piatto di gelatina tritata

e di crostini di gelatina e disporre, servendosi del solito cartoc.io, un cordone di gelatina tartufata attorno ai medaglioni. Guarnire con pomodori sorpresa e con tartellette di pasta con verdura in insalata. I pomodori possono venir messi in tartellette.

Viene anche chiamato alla « Monselet ». (Vedi la fig. 184).

**1000. — Prosciutto all'alsaziana.** Fette di prosciutto fra le quali sono intercalate delle scaloppine di fegato grasso guarnite di tartufi. Disporle entro ad una forma foderata di gelatina d'aspic. Sformare, decorare con tartufi e circondare con crostini di gelatina.

**1001. — Cornetti di prosciutto alla Lucullo.** Preparare i cornetti come è stato detto per il prosciutto Mimosa e riempirli col solito cartoccio, con una purea di fegato grasso burrata. Mentre i cornetti si rapprendono sul ghiaccio, preparare una insalata alla russa con maionese alla gelatina che si verserà in uno stampo tondo e piatto e si farà rassodare su ghiaccio. Sformarla e disporre su di essa i cornetti sformati del pari; renderli lucenti con gelatina semi-solida, contornarli di gelatina tritata e guarnire il bordo del piatto con gelatina in tartellette o in crostini. È un piatto molto vantaggioso in quanto con 8-10 fette di prosciutto si prepara una portata per sei persone. (Per la presentazione, vedi la fig. 221).

**1002. — Medaglioni di prosciutto alla Polignac.** Questi medaglioni richiedono un numero limitato di fette di prosciutto. Procedere come è stato detto per il prosciutto alla Gioconda: tagliare con il tagliapasta rotondo le fette di prosciutto, unirle a due a due, sistemando fra di esse uno strato di purea di fegato grasso ben burrata. Bagnare di gelatina, guarnire con une fettina di tartufo e sistemarli attorno ad una insalata alla russa. (Vedi la fig. 187).

**1003. — Medaglioni di prosciutto all'ungherese.** Preparare dei piccoli tondi di prosciutto, unirli a due a due e farcirli con uno strato di spuma di prosciutto preparata con i ritagli del prosciutto servito per i tondi ed altri 150 gr. di prosciutto magro. A tale scopo si pestano in mortaio il prosciutto e 100 gr. di burro, si aggiunge qualche cucchiaio di béchamelle fredda, mezza tazza di panna densa, un pizzico di paprika e qualche goccia di carminio. Passare al setaccio. Quando i medaglioni sono pronti, lucidarli con un po' di gelatina semi-solida, decorarli con fettine di tartufo e ricoprire la decorazione con gelatina. Con l'avanzo della spuma di prosciutto si riempie uno stampo a timballo rivestito precedentemente di gelatina e decorato con tartufi. Far rassodare sul ghiaccio. Sformare la spuma al centro di un piatto rotondo, contornarla di gelatina tritata e sistemare su detta gelatina i medaglioni, che verranno un po' accavallati fra loro.

**1004. — Spuma di Prosciutto in scacchiera.** Pestare 1 kg. di prosciutto, incorporare 1/4 di litro di Chaudfroid al pomodoro e 250 gr. di panna ben densa

e fresca. Rivestire di gelatina scura al madera una forma quadrata, piatta ed unita. Decorarla in forma di scacchiera con quadratini di tartufo nero e quadratini di bianco d'uovo sodo. Decorare anche i lati della forma con mezzelune di bianco d'uovo sodo. Riempire allora lo stampo con la spuma di prosciutto che sarà stata leggermente sciolta mediante l'aggiunta di un po' di gelatina tiepida; far rapprendere su ghiaccio e ricoprire la spuma con gelatina. Mettere a raffreddare su ghiaccio. Sformare e guarnire tutt'attorno con tartellette piene di verdure in insalata disposte su di uno strato di gelatina tritata. Ai bordi del piatto si disporranno dei bei stampini di gelatina e si terrà in fresco fino al momento di servire. La guarnizione a scacchiera richiede molto tempo e molta pazienza; si potrà prepararla anche il giorno precedente.

**1005. — Spuma di prosciutto all'ungherese.** Quando le necessità del servizio portano a presentare un prosciutto intero, può darsi che l'avanzo non sia più presentabile se tagliato in fette. In questi casi si potrà preparare sia un pane di prosciutto caldo, sia una spuma fredda. Specialmente d'estate la spuma è molto gradevole e riesce anche più appetitosa del paté di fegato.

Togliere al prosciutto tutto il grasso ed i nervetti, pestarlo e aggiungere burro in relazione di 125 gr. per 500 gr. di prosciutto. Per le stesse proporzioni, aggiungere poi 125 gr. di panna ben densa, due cucchiai di purea di pomodoro, un po' di carminio e due tazze di Béchamelle fredda ben densa ma non salata. Aggiungere anche una traccia di pepe rosso d'Ungheria e passare il composto allo staccio. Riempire con esso una forma da charlotte precedentemente rivestita di gelatina e decorata con tartufi neri e bianco d'uovo sodo. Finire di riempire la forma con gelatina e tenerla in ghiaccio pesto per un'ora circa. Sformare allora lo stampo su di un piatto rotondo, disporre attorno della gelatina tritata e degli stampini di gelatina. (Vedi la fig. 188).

*Nota.* — Queste spume possono venir disposte in piccoli stampi per contornare una insalata oppure del pollo freddo.

Questi pochi esempi di spuma al prosciutto, servono per dimostrare cosa si possa preparare con gli avanzi del prosciutto cotto.

## Come si tagliano le carni.

Molte sono le massaie che, pur essendo esperte in fatto di cucina, si trovano imbarazzate nei riguardi della presentazione dei piatti e specialmente del taglio dei vari pezzi, sia di carne che di pollame. È fuori dubbio che nessuna indicazione, per precisa che sia, può rimpiazzare la lezione verbale accompagnata dalla dimostrazione pratica. L'ideale sarà sempre questo: assistere ad una lezione di taglio fatta da mano esperta. Non essendo questo possibile a tutti, abbiamo cercato di rendere tali operazioni più evidenti che fosse possibile, ricorrendo alle illustrazioni che speriamo possano riuscire di utilità.

Il *filetto di manzo* si taglia tal quale, in fette trasversali piuttosto sottili.

Il *cosciotto di montone* si taglia a fette in isbieco. Tenendo il manico del cosciotto con la mano sinistra si taglia dapprima la carne della sotto-noce e poi quella della noce, procedendo nel taglio della carne non verso sè stessi ma bensì verso l'esterno, vale a dire in senso precisamente contrario a quello usato dai salumieri nel taglio del prosciutto. (Vedi la fig. 16).

Il *cosciotto di capriolo*, invece, si taglia portando il coltello verso di sè, come si fa per il prosciutto. (Vedi la fig. 20).

La *sella di montone* è il pezzo più difficile da tagliare. Distaccare la carne dai due lati, un pezzo dopo l'altro. Tagliare tutto il magro in striscie sottili nel senso della lunghezza e ricostituire i due pezzi di carne senza tagliare i lati, i quali verranno arrotolati sotto. (Vedi le figg. 17 e 18).

La *sella di capriolo*, si distacca in modo eguale a quella di montone, tuttavia si procede al taglio delle striscie in isbieco, tenendo il coltello obliquamente.

La *costata di manzo* arrostita in grosso pezzo si libera della parte grassa e si taglia a fette sottili, grandi quanto tutto il pezzo. Occorre un coltello lungo, sottile e affilatissimo.

Il *vitello* ed il *maiale* non presentano nulla di particolare nei riguardi del taglio.

Il *pollame arrostito* si taglia come è indicato alle figg. 32, 33 e 34. Tagliando nettamente le ali, le coscie, la carcassa e il petto, si potrà ricostituire il pollo (od altro volatile del genere). (Vedi la fig. a colori n. 190).

Le grosse *pollanche*, i *tacchini*, ecc., si tagliano facendo vari pezzi del petto e delle coscie. (Vedi la fig. 36).

Le *anitre* e le *oche* si tagliano come segue: le cosce in due, il petto a filetti lunghi, ecc. (Vedi la fig. 35).

I *fagiani* si tagliano come le pollanche; le *pernici* in due, tre o quattro pezzi, a seconda della loro grossezza.

*N.B.* — È norma costante che le carni a pelo devono essere sempre tagliate nel senso inverso della loro fibra, fatta eccezione per quelle preparazioni ove la sella è servita intera e le selle sono date da piccoli animali: agnello, capretto, cinghialetto, lepre, coniglio, ecc. Da queste selle vengono scalzati i filetti delle lombate e ritagliati nel senso longitudinale a filettini più o meno grossi — secondo il numero delle persone da servire —. Per le selle del montone, daino, capriolo, ecc., dopo scalzati i filetti, questi vengono scaloppati, cioè affettati più grossi e nel senso inclinato. In ogni modo le carni così tagliate vengono ricomposte nella loro sede. (*N. d. T.*).

## DELLA POLLERIA (1).

In questo capitolo viene trattata tutta la famiglia piumata della bassa corte.

Polli in genere, tacchini, oche, anatre, piccioni, faraone, ecc., rientrano tutte nella stessa categoria, alla quale noi diamo speciale importanza, perchè rappresenta tanta parte, se non la migliore, nell'alimentazione, non solo normale, ma anche nella dietetica.

È della massima importanza saper scegliere la polleria per i diversi usi a cui è destinata, p. e., se si deve fare del buon *brodo*, ricercare i soggetti piuttosto vecchi e metterli nella pentola con acqua fredda, se per arrosto scegliere gli adulti grassi e teneri, anche per quelle preparazioni in cui la polleria viene presentata cotta in bianco, questa deve essere adulta, bollita in pochissima acqua o brodo ma l'immissione deve essere sempre a liquido bollente e l'ebollizione deve continuare appena impercettibile fino a cottura completa; se si vogliono cuocere alla griglia, occorrono animali giovanissimi, avendo da questi tutta la succolente tenerezza; lo stesso dicasi per i fritti. Del resto la base di cottura della polleria è quella di tutte le altre carni: arrosto, bollita, braciata, stufata, grigliata, in padella, spezzatini o stufatini, fritta servita calda o fredda, conserva sempre lo stesso carattere di procedura.

### Preliminare preparazione della polleria.

Escludere assolutamente il vecchio procedimento di uccidere gli animali tirando loro il collo; questo metodo ha il gravissimo difetto di trasformare i tessuti della carne, rendendola più tigliosa, insipida e meno bianca. La polleria, come tutti gli altri animali domestici ha bisogno di un dissanguamento assoluto, per le ragioni esposte. È necessario quindi, scannarla e farle perdere completamente il sangue.

Non immergere mai la polleria in acqua bollente per spiumarla: questo sistema, se è vero che rende più agevole lo spiumamento, è anche vero che cuoce e rattrappisce la pelle, non consentendo più a questa quella elasticità necessaria per certune preparazioni speciali (galantine, farciture, ecc.); ecco quindi la necessità di spiumare a secco la polleria e questo sarà tanto più facile, se l'operazione avviene appena ucciso l'animale: la pelle ancora calda cede facilmente le piume.

Spiumata la polleria, passarla violentemente alla fiammella di spirito o gas, per bruciacchiarne la pelugine, togliere ancora le eventuali piumette nascenti, spennare le gambe bagnandole per un momento nell'acqua bollente, tagliare il dito grosso, spuntare le altre; spuntare leggermente l'ultima falange

(1) Insegnamenti del traduttore.

delle ali, incidere una lunga apertura nella pelle sul collo, staccare la pelle rasente alla testa; togliere, senza romperlo, il gozzo; staccare il collo rasente l'attacco, introdurre il dito indice nell'apertura del petto e, roteandolo staccarne gli interiori senza però cercare di estrarli da questa parte, allargare leggermente l'orifizio anale, introdurvi l'indice e girando il dito staccarne tutti gli interiori i quali, aderiscono specialmente alla schiena (carcassa). Piegando poi il dito ad uncino tirare fuori tutti gli interiori, evitando di romperli; si estrarranno così gli intestini, la cipolla, il fegato, i polmoni, il cuore, ecc.. Lavare la polleria con acqua fresca; asciugarla subito e bene, ed ecco pronta la polleria che dopo riposata per 24 ore, attende il vostro coltello per sezionarla da brave chirurghe, o l'ago per cucirla dandole la posizione giusta per essere infornata, arrostita allo spiedo, o bollita.

## Come si taglia o si spezza un pollo.

Il pollo, pulito come abbiamo indicato, è preso con la mano sinistra e rovesciato sul tavolo in modo che il dorso sia dalla parte del tagliatore. Sollevargli la coscia, e col coltello staccarla dall'animale, venendo così ad avere la coscia ed il pilone (avancoscia) uniti; girare il pollo e ripetere l'operazione. Prendere l'ala per la sua falange e incidere, giusto nel suo punto di attacco al petto, una lunga ferita che raggiunga la parte estrema del petto stesso; staccarla da questo: si viene così ad avere parte del petto attaccato all'ala, la quale si spunta alla fine della seconda falange, lasciando che l'osso faccia da manico alla fetta del petto. Si divida poi il resto del petto dalla carcassa e, se questo è ancora abbastanza grande, si spacchi a metà nella sua lunghezza; si sono ottenuti così quattro pezzi dal petto. Si tolga la spuntatura alla carcassa, in modo da ridurla nel solo suo guscio e la si tagli in due; tagliare le zampe, giusto all'aggiuntura del pilone; tagliare poi questo nella giuntura della coscia togliendogli poi parte dell'ossicino e si avrà così un pollo diviso in 10 pezzi, pronto per quelle preparazioni cui è destinato. (Vedi le figg. 28 e 29).

Tutte le parature vengono aggiunte nei brodi, nei fondi per salse, nelle gelatine, ecc.

Abbiamo inteso parlare di un pollo del peso normale (1 kg. circa), ma se viceversa sono dei polli novelli molto più piccoli, allora i pezzi da ottenere sono 3 dal petto, 2 dalle coscie (le quali non saranno staccate dai piloni, ma bensì questi tagliati un po' più giù del ginocchiello, si viene ad avere l'osso al quale viene conficcata la punta della coscia, dalla quale è stato tolto l'osso e ripiegata verso il ginocchiello), la carcassa è lasciata intera.

Spezzare un pollo vuol dire ridurlo a pezzi più o meno grossi, senza regola È d'uso per certe preparazioni provinciali.

## Sezionamento di un pollo arrosto.

Al pollo arrosto si conservano le gambe, si staccano le coscie che si dividono dai piloni come indicato per il pollo crudo. Si drizza poi il pollo col petto verso chi taglia, e si pratica un taglio principiando dalla punta del petto, scendendo nel punto giusto dell'attacco delle ali in modo da staccarne una fetta perfetta con l'ala attaccata, si separa la carcassa dal petto, si rispacca questo se è grande, si para la carcassa, si dividono le coscie dai piloni e si ricompone il pollo sul piatto. (Vedi le figg. 32 a 34). I tacchini sono sezionati ugualmente, naturalmente i pezzi che ne risulteranno saranno più numerosi. Le faraone si tagliano come i polli; i piccioni si spaccano in due; alle anatre e pollanche, viceversa vengono staccate le cosce, viene poi distaccata la carne del petto a partire dal centro, in modo da avere così la carne del petto divisa in due e ogni pezzo attaccato con la propria ala, si taglia poi la carne a filetti più o meno grossi, e si riappoggiano sullo scheletro stesso, rimettendo anche le coscie e i piloni al loro posto. (Vedi le figg. 35 e 36).

## Come stufare a bianco o a bruno la polleria.

Il modo di stufare la polleria, non è sempre molto chiaro, e coloro che non sono troppo professionalmente addentro nel sacrario gastronomico possono trovarsi in difficoltà; data l'importanza che queste basi rappresentano, tanto per la cottura, come per le salse che necessariamente se ne devono ritrarre. Troviamo necessario spiegare meglio il procedimento, per mettere sulla buona via i manipolatori. Questi principi sono il perfezionamento dato dalla nostra lunga esperienza professionale, i quali hanno riscosso sempre unanimi consensi dai buongustai.

Premettiamo che il periodo di cottura varia secondo la qualità della polleria; il tempo che indichiamo si riferisce a soggetti giovani. Del resto, pur tenendo conto delle nostre indicazioni, è bene non prendere queste alla lettera, ed assicurarsi del punto di cottura dopo il tempo indicato. Riconoscere la cottura giusta non è difficile: basta palpare il pilone o la coscia e se questa cede fra le due dita, è segno che è cotta; oppure far gocciolare sopra un piatto il liquido interno della polleria, e se questo non risulta sanguinolento, la cottura è raggiunta. Questo sistema vale specialmente per gli arrosti, ma non certamente per soggetti vecchi (per i quali la cottura in arrosto è esclusa); per gli stufati deve essere prolungata per delle ore.

*Tempi* (relativi) *per la cottura.* — Pollo o pollanca giovane, del peso dai gr. 800 a kg. 1,200, stufata a bianco, 25-30 minuti; pollo piccolo, 400-600 gr. 20-25 minuti. Tacchino giovane, del peso di 2-3 kg., 1 ora a 1,15; piccione, 15 minuti. Stufati a bruno: pollo o pollanca giovane da 800 gr. a 1.200, 35-40 minuti; pollo piccolo, 25-30 minuti; tacchino giovane, da kg. 2-3, 1 ora e 30; piccione, 15-20 minuti.

*N.B.* — Non si confonda fra bolliti e stufati: bolliti si dice quando sono cotti con abbondante liquido; in questo modo se ne ottiene il brodo necessario per zuppe, ecc.; mentre stufati (poché) sono cotti in poco liquido, col quale si ritrae la salsa base d'accompagno come diremo più sotto, e i soggetti sono sottoposti ad una preparazione preliminare differente, come vedremo.

*Come fare la salsa base* (vellutata o Velouté). — Passare attraverso un passasalse (stamigna), il fondo di cottura e sgrassarlo completamente (ribagnando col grasso la polleria la quale sarà sempre tenuta coperta). Contemporaneamente in una piccola casseruolina cuocere (per 6 persone) adagino e senza far colorire, 50 gr. di burro e due cucchiai di farina. Quando questa miscela fa delle bollicine lasciarla riposare per qualche momento, diluirla col brodo e servendosi di una frustina da cucina, scioglierla gradatamente, fino ad incorporarvi circa mezzo litro di brodo, far bollire, sempre rimestando. Quando bolle, si fa densificare, ottenendo così una salsa legata, leggera e vellutata. Far bollire delicatamente per un quarto d'ora, schiumandola della parte impura che si forma alla superficie. Ecco ottenuta la vellutata la cui base è per una infinita serie di salse, aggiungendole degli elementi vari. Per ottenere una salsa suprema, la più facile e delicata delle salse per polleria stufata a bianco, basta concentrare uno o due mescoli di brodo della polleria stessa o del buon consommè, aggiungervi la vellutata, ridurla a fuoco forte rimovendo con una paletta di ferro continuamente la salsa premendo sul fondo della casseruola perchè non attacchi. Quando ha raggiunto la densità giusta, aggiungervi abbondante crema e far bollire ancora qualche minuto; e appunto quando immergendovi un cucchiaio il rovescio di questo ne rimane coperto da un leggero strato, passarla di nuovo raccogliendola in una piccola casseruola, ingrassarla leggermente alla superficie per evitare che faccia la crosta e conservarla a bagnomaria in caldo fino al momento di servirsene. All'ultimo momento si può aggiungervi un po' di burro montandola con la frusta; noi però sconsigliamo questa aggiunta, poichè la salsa trattata secondo il nostro insegnamento ha una finezza tale che non ha bisogno di ulteriori arricchimenti. L'essenziale è che risulti giustamente densa, vellutata e ineccepibile come bianchezza. Aggiungere a questa suprema un po' di gelatina e si avrà la più deliziosa delle salse rapprese bianche (chaud-froid).

**1006. — Modo di stufare a bianco.** Scegliere sempre soggetti a carne bianca. Dopo puliti e lavati come abbiamo detto in altra parte, tagliarne il collo, levare la forchetta del petto (questa operazione è necessaria per tutta la polleria a cottura intera, poichè facilita grandemente l'operazione di scalco); ripiegare la pelle del petto verso la carcassa, cucire e ammantarne il petto con una larga e sottile fetta di lardo rilegandola in modo che il calore non la faccia cadere. Mettere la polleria è così pronta dentro una casseruola rotonda od ovale, nella quale stia ben assestata, ricoprirla a livello con acqua o meglio brodo freddo, condire con sale (se bagnata d'acqua) qualche grano di pepe

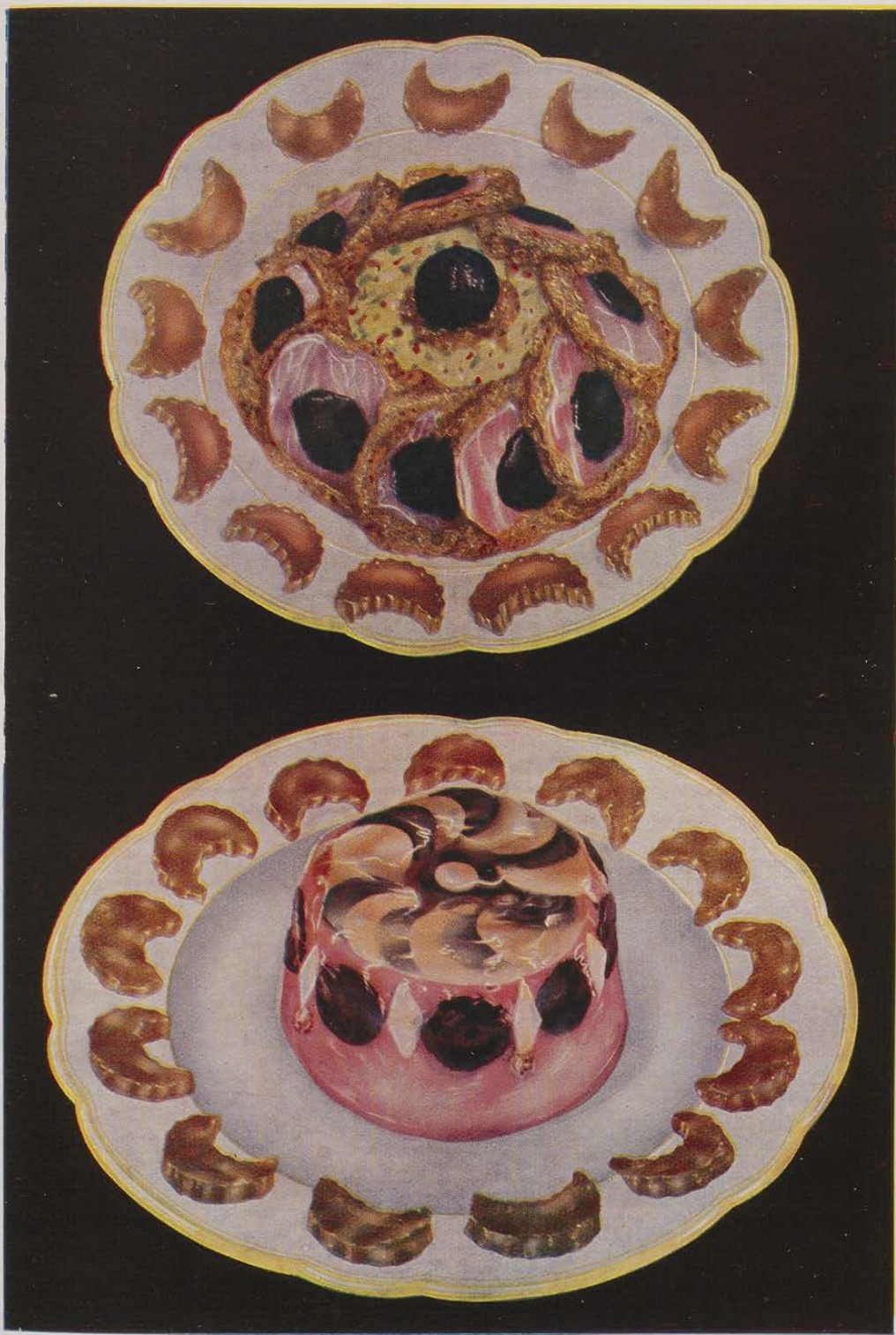



Fig. 187 - Medaglioni di prosciutto alla Polignac (Ricetta 1002).
Fig. 188 - Spuma di prosciutto all'ungherese (Ricetta 1003).

Fig. 189 - Pollo in salsa al dragoncello bianca (Ricetta 1011).

Fig. 190 - Pollo novello arrosto tagliato e ricostituito (Ricetta 1263).

bianco, una o più cipolle (dipende dalla quantità dei polli) nella quale è conficcato un chiodo di garofano, una o più carote, una o più coste di sedano, una foglia di lauro, timo e gambi di prezzemolo legati insieme; coprire con un foglio di carta pergamena e col suo coperchio ermeticamente, far alzare l'ebollizione e farla poi continuare *tenuamente* per il tempo indicato. Assicurarsi del punto di cottura e lasciare riposare la polleria nel proprio fondo per almeno un quarto d'ora.

**1007. — Modo di stufare a bruno.** Preparare la polleria come indicato per stufarla a bianco; salarla leggermente e metterla in casseruola con gli stessi aromi e qualche cucchiaio di strutto, o meglio del grasso di arrosto chiarito. Far rosolare a fuoco non troppo forte, e quando è ben dorata da tutti i lati, sgocciolare il grasso e versarvi del marsala o vino bianco a piacere. Quando questo è condensato, bagnare con del buon fondo bruno leggermente legato, in quantità tale che la carne venga a sommergersi per metà. Coprire e stufare a leggera ebollizione come già indicato. Passare il fondo, sgrassarlo, riunirlo in una casseruolina ove sia giustamente riconcentrato, farlo bollire adagino per una mezz'ora schiumandolo spesso, ed in ultimo legarlo (quando non lo fosse abbastanza) con un po' di fecola sciolta nel marsala; farla bollire ancora per qualche tempo e ripassarla di nuovo nella stamigna. Ed ecco ottenuto il più genuino e gustoso fondo trasformato in salsa squisita, al quale arricchito di tartufi, di fegato grasso, di dadolate, ecc., darete il nome rispondente al piatto che preparate.

*N.B.* — Non bisogna confondere fra lo stufare la polleria e lo stufare carne di manzo, vitello, ecc.: altri elementi, se non altri procedimenti, ne differenziano il procedimento ed i risultati.

U. M.

## Le galline.

Per lo più le galline non servono che... per far brodo; tuttavia se si trattasse di una gallina non troppo dura, ecco una ricetta che può anche farla apprezzare:

**1008. — Gallina in salsa suprema con risotto.** Si ha una gallina nettamente preparata come abbiamo indicato, metterla poi in una pentola con una cipolla, una carota, due porri, sale, pepe in grani, un chiodo di garofano ed un mazzolino profumato. Bagnare abbondantemente con brodo o con acqua e lasciar cuocere completamente, a fuoco molto basso. Col brodo di cottura preparare una salsa suprema (una parte del brodo, naturalmente ben sgrassato). Far rosolare a parte per due o tre minuti in ottimo burro, 200 gr. di riso e bagnarlo poi con un litro di brodo di gallina, Lasciar cuocere per una ventina di minuti. Sistemare il riso su un piatto rotondo, disponendo su di esso i pezzi di gallina lessata. Bagnare con salsa suprema e servire, in salsiera, il resto della salsa.

**1009. — Gallina o cappone alla bresciana** (1). (Specialità della cucina bresciana). Rompere l'osso del petto della gallina ed estrarlo, riempirla con il seguente composto. Macinare bene 200 gr. di polpa di maiale, 100 gr. di prosciutto grasso e magro, 100 gr. di mortadella bolognese, 100 gr. di polpa di vitello; impastarvi poi 5 amaretti molto triturati, due o tre uova, un cucchiaio di prezzemolo triturato, tre cucchiai di parmigiano grattato, sale, pepe ed un po' di noce moscata grattata. Cucire le aperture della gallina e metterla a bollire nell'acqua già in ebollizione, leggermente salata e condita con due carote una cipolla, un sedano e due porri. Questi legumi serviranno quale prezioso complemento per il succolento brodo nel quale si faranno cuocere dei cappelletti, o meglio ancora del riso che precederà in tavola la gallina, la quale a sua volta sarà accompagnata da una purea di patate o di altri farinacei.

Il tempo necessario per la cottura della gallina è dato dalla sua... rispettabile età e può variare da 1 ora ½ alle 3 ore.

## I polli.

**1010. — Fricassea di pollo.** Tagliare il pollo a pezzi e passarlo al burro in modo che sia appena appena rosolato. Spolverare di farina, mischiare bene per un istante e coprire poi con acqua. Lasciar cuocere a fuoco basso aggiungendo delle cipolline, una carota tagliata in quattro, un mazzolino profumato, sale e pepe. La cottura va prolungata per 40 minuti. Legare poi la salsa di cottura con due tuorli d'uovo diluiti con un po' di panna. Aggiungere 250 gr. di funghi cotti a parte e disporre su di un piatto fondo. Guarnire il piatto con crostoni di pane fritto e spolverare il tutto di prezzemolo tritato.

**1011. — Pollo in salsa al dragoncello bianca.** Cuocere un pollo novello od una piccola pollanchetta in brodo aggiunto di un grosso mazzolino di dragoncello (estragon). Col brodo di cottura, preparare una salsa suprema alla quale verrà aggiunto un bel pizzico di dragoncello tritato. Tagliare il pollo, bagnarlo abbondantemente con la salsa e decorarlo con foglie di dragoncello gettate per qualche istante in acqua bollente. La preparazione del piatto è data alla figura 189.

**1012. — Pollo in salsa al dragoncello bruna.** Rosolare il pollo con del burro e bagnarlo con mezzo litro di ottima salsa spagnola molto liquida. Aggiungere un mazzolino di dragoncello e lasciar cuocere coperto; quando il pollo sarà cotto, si toglierà la salsa e si provvederà a passarla al passasalsa. Aggiungere poi un po' di estragon tritato e versare la salsa pronta sul pollo, che non verrà però decorato in modo alcuno.

**1013. — Pollo alla Stanley.** Tagliuzzare 250 gr. di cipolla e gettarla per 6-8 minuti in acqua bollente. Asciugarla perfettamente e farla rosolare in burro.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

Aggiungere al trito di cipolla il pollo tagliato a pezzi; aggiustare di sale e pepe e coprire con 250 gr. di panna doppia; coprire la teglia e far cuocere per una ventina di minuti. Ritirare allora i pezzi di pollo (che verranno tenuti in caldo in un altro recipiente) e aggiungere al sugo di cottura una tazza da tè di béchamelle ben densa ed un cucchiaio di purea di pomodoro. Passare il tutto attraverso ad un setaccio sottile dopo aver fatto levare un paio di bollori. La salsa deve essere leggermente rosata e cremosa ma non densa; va terminata con una traccia di curry, poca paprica e il succo di un limone. Rimettere nella salsa i pezzi di pollo, aggiungendo qualche fetta di tartufo e qualche fungo. Tenere per un'altra decina di minuti a fuoco molto basso e disporre poi su di un piatto fondo, contornando il pollo con piccole sfogliatine.

**1014. — Pollo all'infante.** Far cuocere molto adagio in poco brodo un bel pollo. Con una parte del brodo di cottura, preparare una salsa suprema ben legata, alla quale verranno aggiunte verdure svariate tagliate a pezzetti e lessate: patate, piselli, carotine, rape; in più si aggiungerà qualche dadolino di tartufo. Col resto del brodo preparare un risotto ben condito di burro e formaggio. Tagliare il pollo, bagnarlo con la salsa contenente le verdure e sistemare il risotto in piccole formette da babà, che serviranno di guarnizione.

**1015. — Pollo all'andalusa.** Tagliare a pezzi il pollo crudo; infarinare i pezzi e farli dorare al burro — senza che risultino troppo colorati — aggiungendo il sale necessario. Bagnare il tutto con 250 gr. di panna densa e del pimento dolce tagliato a Giuliana. Coprire il tegame e lasciar cuocere adagio per 20-25 minuti.

A parte si preparerà un ottimo risotto con 150 gr. di riso e mezzo litro di brodo. Aggiungere al risotto un po' della Giuliana di pimento dolce e di tartufi. Disporre i pezzi di pollo su di un piatto rotondo; far ridurre la salsa e versarla sul pollo. Contornare col risotto, disposto a piccoli mucchietti alternati a mucchietti di uova filate. Le uova filate verranno disposte una volta ben fredde; il resto deve essere caldissimo.

**1016. — Pollo in bianco.** Può venir cotto intero o a pezzi. Si mette in un tegame con una cipolla, un chiodo di garofano, una carota tagliata in quattro, un porro, un mazzolino profumato, sale, pepe in grani, e tanta acqua quanta basta per coprire la carne (invece di acqua si può usare del brodo). Lasciar cuocere per 25-30 minuti e preparare poi col brodo di cottura una ottima salsa bianca (il brodo verrà naturalmente sgrassato e passato). Legare questa salsa con due tuorli d'uovo e un po' di panna, aggiungere ad essa il pollo tagliato a pezzi e dei funghi cotti a parte; lasciar cuocere per una decina di minuti a fuoco molto basso. È una specie di « bianchetto » a salsa stacciata.

**1017. — Pollo all'avorio.** Si può anche preparare con una pollanca. Cuocere il pollo o la pollanca con brodo e le solite verdure di condimento. Non è necessario che il liquido ricopra la carne, dato che anche se il liquido

sarà scarso la cottura potrà essere egualmente perfetta; basta ben coprirlo con carta pergamenata e coperchio. Preparare nel frattempo mezzo litro di Béchamelle pochissimo condita. Quando la carne sarà pronta, si passerà il brodo di cottura attraverso ad un tovagliolo, si sgrasserà a fondo e si procederà come segue: mettere la béchamelle in un recipiente adatto e riscaldarla a fuoco vivo, aggiungendo a poco a poco il brodo e agitando continuamente con una frusta. La salsa deve rimanere ben cremosa: badare che non si attacchi al fondo del recipiente. Quando sarà pronta, avrà assunto quel colore avorio che le dà il nome. Tagliare il pollo e bagnarlo con la salsa preparata, Questo piatto può venir accompagnato da qualsiasi tipo di contorno, preferibilmente con riso pilaff.

**1018. — Pollo spezzato alla cacciatora** (1). (*Cucina regionale italiana*). Spezzare il pollo (senza le regole descritte per il sezionamento, cioè ridurlo a pezzi più o meno grossi), salarlo, peparlo, metterlo in padella (non saltiere) con un po' di strutto già scaldato e farlo rosolare saltellandolo di quando in quando. Mentre questo cuoce, pestare finemente uno spicchio d'aglio, due filetti di acciughe, un po' di rosmarino, sciogliere questo pesto con mezzo bicchiere di buon aceto bianco e mezzo bicchiere di vino bianco secco. Quando il pollo è ben dorato, togliere il grasso dalla padella e versarvi il pesto, coprire e far cuocere a fuoco forte finchè il bagno siasi ridotto ad 1/3, aggiungere allora un cucchiaio di salsa di pomodoro, un mescolino di brodo o acqua e completarne la cottura. Complessivamente la cottura di questa preparazione dura dai 20 ai 30 minuti. I polli così preparati devono essere di una tenerezza assoluta. Come accompagno, è gradita una insalata verde con sedano e se la vostra cantina può offrire una bottiglia di vecchio barolo, i commensali diranno che la vostra tavola è da Dei.

**1019. — Pollo all'ungherese.** Tagliare a pezzi il pollo, infarinare i pezzi e rosolarli al burro; quando saranno ben dorati, toglierli dal recipiente di cottura e aggiungere al medesimo del burro e 250 gr. di riso. Mescolare fino a quando il riso sarà ben dorato e bagnarlo poi con del brodo. Aggiungere sale, una punta di paprica, qualche po' di cipolla, del prezzemolo, due o tre pomodori freschi e due cucchiai di purea di pomodoro. Quando il riso comincerà a bollire, aggiungere i pezzi di pollo e far cuocere, coperto ermeticamente, per circa un quarto d'ora, cioè fino a completa cottura del riso. Badare che il riso non rimanga troppo umido. Si serve in tavola caldissimo.

**1020. — Pollo all'indiana o alla creola.** Infarinare i pezzi del pollo e farli dorare leggermente con burro, con due cipolle tritate; spolverare con un grosso cucchiaio di curry e bagnare con brodo bianco. Aggiustare di sale, aggiungere un mazzolino profumato e lasciar cuocere per 20-25 minuti, tenendo ben coperto il recipiente di cottura. Aggiungere allora due decilitri di béchamelle ben densa e continuare per poco la cottura a fuoco molto basso. Togliere

(1) Aggiunta del traduttore.

Fig. 191 – Sauté di pollo in salsa cacciatora (Ricetta 1022).

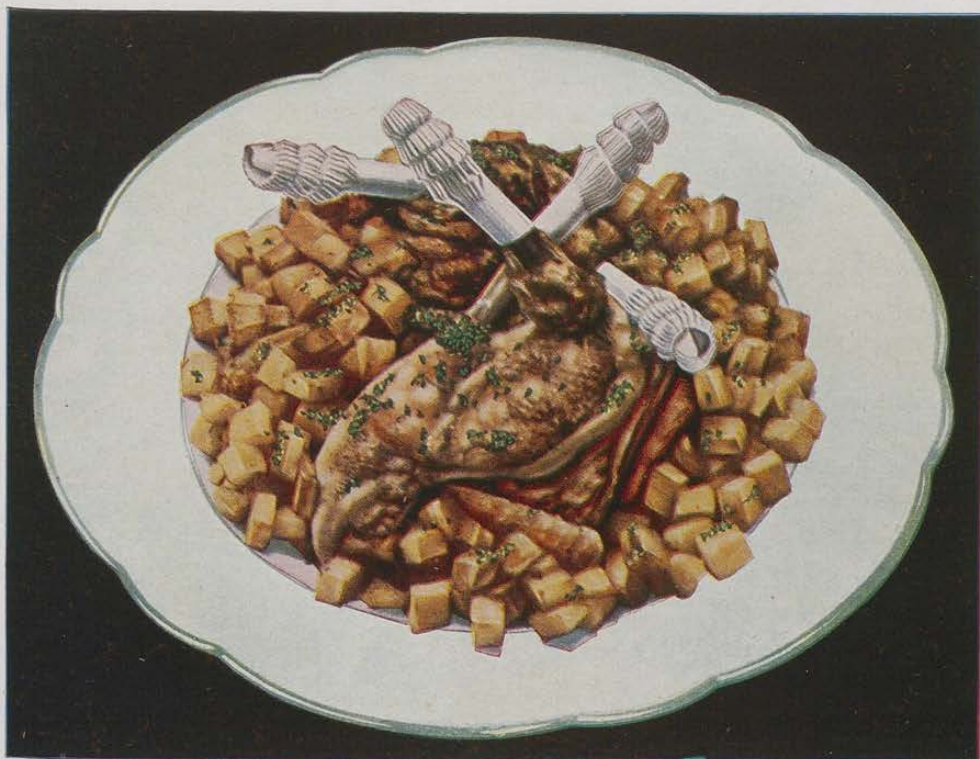



Fig. 192 – Sauté di pollo alla Parmentier (Ricetta 1024).

Fig. 193 – Sauté di pollo alla portoghese (Ricetta 1028).

Procedere come al solito e disporre il pollo su di un piatto adatto. Sgrassare il fondo di cottura con un po' di vino bianco e aggiungere del pomodoro ed uno spicchio d'aglio. Versare poi la salsa sul pollo e contornare con pomodori ripieni di Duxelle di funghi. Se i pomodori sono grossi, si tagliano a metà; altrimenti si lasciano interi.

a cottura completa i pezzi di pollo dalla salsa e passare quest'ultima al passasalse, onde eliminare la cipolla. Disporre il pollo su di un piatto, servendo in pari tempo un timballo di riso all'indiana.

**1021. — Pollo all'arciduca.** Tagliare a pezzi un pollo novello, infarinare i pezzi e farli leggermente rosolare a fuoco vivo; coprire poi il recipiente e lasciar cuocere a fuoco molto basso per 20-25 minuti. Togliere i pezzi di pollo e versare nella casseruola un decilitro di vino bianco e mezzo decilitro di cognac; dopo qualche istante si aggiungerà un po' di béchamelle (4 o 5 cucchiai) e due decilitri di panna densa e freschissima. Far cuocere a fuoco molto forte per 4 o 5 minuti, agitando con una spatola. Aggiungere alla salsa un bel pezzo di burro evitando che il composto abbia a bollire ulteriormente. La salsa deve essere molto sapida; essa va poi versata sui pezzi di pollo disposti su di un piatto adatto. Attorno si metteranno dei ciuffetti di punte di asparagi saltate al burro.

**1022. — Sauté di pollo in salsa cacciatora.** Tagliare il pollo, salarlo, infarinarlo e far saltare a fuoco vivo i vari pezzi in olio e burro. Quando i pezzi saranno ben dorati, coprire il recipiente e completare la cottura a fuoco molto basso, preferibilmente in forno. Nel frattempo preparare una salsa cacciatora. Quando il pollo sarà cotto, si disporranno i pezzi in mucchio su di un piatto rotondo. Versare qualche cucchiaio di vino bianco sul fondo di cottura in modo da sgrassarlo e aggiungere il tutto alla salsa cacciatora pronta. Versare la salsa sul pollo e cospargere di prezzemolo tritato. Si contorna con crochette di patate o crostini di pane in forma di cuore. (Vedi la fig. 191).

**1023. — Sauté di pollo alla bordolese.** Saltare i pezzi di pollo infarinati, in olio e burro e bagnarli con salsa madera. Aggiustarli su di un piatto, contornando con carciofi tagliati a pezzi e saltati al burro, rotelle di cipolla fritte e funghi fritti all'olio.

**1024. — Sauté di pollo alla Parmentier.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente. Durante la cottura del pollo si passano al burro 500 gr. di patate tagliate a cubetti della dimensione dei dadi da gioco. Quando le patate saranno quasi cotte, si aggiungerà una cucchiaiata di cipolla tritata finemente. Sistemare i pezzi di pollo a piramide, mettere attorno le patate e versare sul pollo un sugo preparato aggiungendo al suo fondo di cottura mezzo bicchiere di vino bianco e del prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 192).

**1025. — Sauté di pollo alle erbe fine.** Procedere come è stato detto per il sauté alla Parmentier, sopprimendo le patate ed aggiungendo alla salsa delle erbe aromatiche.

**1026. — Sauté di pollo alla Bercy.** Procedere come è stato detto precedentemente e quando i pezzi di pollo saranno cotti, aggiungere al fondo di cottura un cucchiaio di cipolla tritata e un bicchiere di vino bianco; far ridurre

di metà, aggiungere un bel pezzo di concentrato di carne, qualche goccia di succo di limone e 125 gr. di funghi crudi tagliati a pezzetti. Lasciar cuocere per altri 5 minuti, ritirare il recipiente dal fornello e aggiungere un grosso pezzo di burro. Versare la salsa sul pollo e cospargere di prezzemolo tritato.

**1027. — Sauté di pollo alla Mirella.** Far saltare i pezzi di pollo in olio ben caldo e sistemarli su di un piatto, guarnendo con gruppetti di melanzane tagliate a rotelle infarinate e fritte in olio, alternate a gruppetti di pomodori saltati. Sgrassare il fondo di cottura con un po' di vino bianco e aggiungere una punta d'aglio; dopo qualche istante togliere l'aglio e versare nella salsa una tazza di salsa al pomodoro molto leggera. Versare sul pollo e cospargere di prezzemolo tritato.

**1028. — Sauté di pollo alla portoghese.** Procedere come al solito e disporre il pollo su di un piatto adatto. Sgrassare il fondo di cottura con un pò di vino bianco e aggiungere del pomodoro ed uno spicchio d'aglio. Versare poi la salsa sul pollo e contornare con pomodori ripieni di Duxelle di funghi. Se i pomodori sono grossi, si tagliano a metà; altrimenti si lasciano interi. (Vedi la figura 193).

**1029. — Sauté di pollo alla fittavola.** Far saltare i pezzi di pollo e sistemarli sul piatto. Si contorna con gruppetti di verdure varie cotte separatamente in acqua e passate al burro: carote, rape, patate, ecc. dare alle verdure una forma gradevole e regolare (noccioline, cubetti, ecc.); i fagiolini vanno tagliati a pezzetti. Fra un gruppetto e l'altro di verdura, si metterà un triangolino di lardo tostato. Bagnare il pollo con salsa al madera leggera o, semplicemente, con del sugo ben burrato.

**1030. — Sauté di pollo alla Demidoff.** Procedere come è stato detto per le animelle dello stesso nome, tenendo conto del tempo di cottura necessario.

**1031. — Sauté di pollo alla forestiera.** Procedere come è stato detto per il sauté di pollo in salsa cacciatora, usando però dei funghi che verranno saltati in padella e aggiunti poi al pollo prima che esso sia completamente cotto. Il liquido emesso dai funghi durante la cottura, verrà aggiunto alla salsa di pollo.

**1032. — Sauté alla Luisella.** Saltare il pollo, precedentemente tagliato a pezzi, in solo burro. Far rinvenire in padella 100 gr. di prosciutto crudo tagliato a dadolini. Aggiungere una carota e una cipolla parimenti tagliate a dadolini. Quando tutto sarà rosolato, si aggiunge una cipollina tritata e mezzo bicchiere di vino bianco. Aggiungere poi due o tre funghi tagliati anch'essi a dadolini e far cuocere per una decina di minuti, mantenendo il fuoco molto basso. Legare con qualche cucchiaiata di salsa madera al pomodoro e aggiungere ancora — una volta tolto il recipiente dal fornello — un bel pezzo di burro fresco. Versare questa salsa sul pollo e contornare con una bordura di riso Pilaff.

**1033.** — I sautés non vengono mai preparati cuocendo il pollo nella salsa di accompagnamento: in questo caso si tratterebbe di un umido di pollo. Il pollo così preparato deve essere croccante; è indifferente se la cottura avverrà a mezzo di olio, di burro, o di burro e olio.

**1034. — Pollo alla Marengo.** Infarinare i pezzi del pollo e farli dorare all'olio. Quando saranno dorati, si aggiungerà una grossa cipolla tritata e quando anche la cipolla sarà colorita, si bagnerà con un bicchiere di vino bianco che si lascerà ridurre di metà. Aggiungere allora 1/4 di litro di un trito di pomodori pelati e svuotati, sale, pepe, uno spicchio d'aglio e un mazzolino profumato; coprire e lasciar cuocere per una ventina di minuti. Aggiungere allora dei funghi crudi ben puliti ed affettati e far cuocere per un'altra decina di minuti. Sgrassare la salsa e sistemare il pollo su di un piatto adatto ben bagnandolo con la salsa. Attorno si disporranno delle uova fritte, dei crostoni di pane fritti e dei gamberetti rivoltati e cotti in brodo ristretto. I gamberetti possono venir tralasciati, ma sono classici in questa ricetta. Cospargere di prezzemolo tritato. Naturalmente il pollo alla Marengo non è più un sauté di pollo. (per la preparazione del piatto, vedi la fig. 198).

**1035. — Pollo in padella alla romana.** (1) (*Cucina italiana*). Tagliare a pezzi il pollo e farlo rosolare in padella con un battuto di prosciutto tagliato a pezzetti e una cucchiaiata di strutto. Salare e, quando il pollo sarà ben dorato, aggiungere uno spicchio d'aglio tritato e un pizzico di maggiorana secca. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e farlo ridurre quasi completamente. Mettere allora nella teglia anche tre o quattro pomodori spelati, svuotati e tagliati a pezzi e un paio di cucchiai di brodo o di acqua. Una ventina di minuti di cottura sono sufficienti. Il sugo dovrà essere piuttosto denso e scuro.

**1036. — Pollastrello alla buona donna.** (I pollastrelli giovani possono venir preparati come i polli, in sauté alla Parmentier, in salsa cacciatora, alla bordolese, alla fittavola, ecc.).

Per la cottura si procede come segue: preparare il pollastrello come al solito, legarlo ben bene e farlo rosolare al burro nel recipiente stesso nel quale verrà portato in tavola. Bagnarlo con un po' di ottimo sugo e sistemare attorno la solita guarnizione « buona donna »: una dozzina di cipolline ed altrettante fettine di lardo precedentemente rosolate al burro. Salare e mettere in forno a cuocere per 1/4 d'ora. Aggiungere poi 150 gr. di funghi crudi affettati e finir di cuocere tutto assieme. Slegare il pollo, tagliarlo e ricostituirlo nello stesso recipiente di cottura, che verrà posto su di un piatto di portata guarnito di salvietta.

**1037. — Pollastrello alla paesana.** Preparare al solito il pollastrello, salarlo all'interno e legarlo ben bene. Farlo rosolare al burro in un recipiente

---

(1) Aggiunta del traduttore.

comune, poi asciugarlo perfettamente e sistemarlo in un recipiente di terra o di porcellana che possa venir portato in tavola. Sistemare attorno al pollo una guarnizione cosidetta « paesana » precedentemente passata al burro. Mettere un bicchiere di vino bianco nel recipiente nel quale è stato rosolato il pollo e aggiungere anche due o tre cucchiai di salsa madera; ridurre di metà la salsa e versarla sul pollo che va poi ricoperto con un foglio di carta burrata. Chiudere il recipiente e portarlo in forno ben caldo. La cottura durerà una mezz'oretta. Tagliare e ricostituire il pollastrello nello stesso recipiente di cottura e portarlo in tavola sistemando il recipiente su di un piatto coperto di salvietta. Servire ben caldo.

La guarnizione « *paesana* », si compone di carote e rape tagliate a pezzi regolari, cotti al burro e conditi con un pizzico di sale e un pizzico di zucchero; di cipolline glassate; di patatine tagliate in forma regolare e saltate in padella; di fettine di pancetta di maiale gettate per pochi istanti in acqua bollente e poi fatte rosolare.

Questa guarnizione va aggiunta al pollo prima che esso venga messo in forno. (Per recipiente di cottura da portare in tavola s'intende una casseruola di pirofila o di argento).

**1038. — Pollastrelli alla Père Lathuile.** Prendere dei piccoli pollastrelli e farli rosolare in un recipiente di terra o porcellana che possa venir portato in tavola. Aggiungere una guarnizione composta di carote, rape, patate, tagliando tutto con l'apposito cucchiaio in forma di noccioline; nonchè dei fondi di carciofo tagliati in quattro; se le verdure non sono tenerissime, sarà bene gettarle per qualche momento in acqua bollente. Bagnare i polli con un po' di sugo o di brodo, chiudere bene il recipiente e cucinare in forno o su un angolo del fornello, badando che la cottura sia lentissima. Prima di portare in tavola si aggiunge qualche rotella di cipolla fritta. Serviti nel recipiente stesso di cottura.

*Nota.* — I pollastrelli novelli possono venir preparati in questo modo, accompagnandoli con le verdure di stagione.

**1039. — Pollastrello ai ferri « alla Crapaudine ».** Preparare al solito il pollastrello; tagliarne le zampe al di sopra della giuntura, riappuntargliele nella pelle finale del petto bucandola leggermente, in modo che rimangano imprigionate, conficcare il coltello nel pollo e spaccare la carcassa; aprirlo in modo che il petto rimanga intero; schiacciarlo fortemente come una bistecca, salarlo, peparlo, ungerlo con burro ed olio e cuocerlo nella griglia. Bagnarlo bene di burro, polverizzarlo di mostarda e abbondantemente di pane grattato, gocciolarvi ancora del burro in ogni parte e cuocerlo ancora in forno forte, finchè il pane siasi dorato. Tagliarlo e disporlo su di un piatto lungo ben caldo. Bagnare con burro alla maître d'hôtel e guarnire con fette di limone. Ad ogni estremità del piatto si disporranno delle foglie di crescione. (Alle figu-

re 30 e 31 è data la spiegazione di questa preparazione e alla fig. 196 la sua presentazione).

**1040. — Pollo ai ferri in salsa diavola.** Tagliare il pollo in due, senza intaccare il petto e in modo da aprirlo; appiattirlo fortemente in modo da rompere le giunture e cucinarlo in forno per metà, con ottimo burro. Panarlo, quando sarà cotto a sufficienza, e finire la cottura in graticola. Si contorna con cetriolini e quarti di limone e si serve con salsa diavola, a parte. Non dimenticare di spolverarlo con un po' di senape, prima di panarlo.

**1041. — Pollo fritto alla viennese.** Tagliare in quattro due pollastrelli novellini, appiattire bene i pezzi disossare la cosce, ma non le avancosce. Aggiustare di sale i pezzi, infarinarli e panarli all'uovo ed al pane. Friggere i pezzi al burro (preferibilmente chiarificato). Si serve appena pronto, accompagnando con una ottima salsa al pomodoro montata al burro, e dei piselli al burro.

**1042. — Galletto al vino.** Tagliare a pezzi il galletto e rosolare i pezzi infarinati, in un recipiente che si possa portare in tavola, aggiungendo dei pezzetti di pancetta e delle cipolline (20 dell'una e delle altre). Quando tutto sarà ben colorato, aggiungere un altro cucchiaio di farina e quando anche questa sarà ben dorata, bagnare con una bottiglia di vino rosso di ottima qualità. Condire di sale, pepe e una traccia di spezie. Aggiungere un mazzolino profumato, coprire il recipiente e lasciar cuocere molto adagio per 35-45 minuti. Sgrassare la salsa e legarla all'ultimo momento col sangue del gallo, come se si trattasse di un intingolo di lepre. Cospargere di prezzemolo tritato e portare in tavola nello stesso recipiente di cottura, dopo aver verificato se è ben gustoso.

**1043. — Pollo fritto alla toscana** (1). (N.B. - Si dice alla toscana, perchè questa è la patria d'origine di questa preparazione, oggi divenuta piatto d'uso generale). Tagliare o spezzare il pollo come già insegnato, condirlo con sale, pepe, olio, dei gambi di prezzemolo, carote e sedano tagliuzzati, lasciarlo macerare per qualche ora, dopo di che ripulirlo dalle verdure, infarinarlo, passarlo all'uovo sbattuto con un pochino di olio e friggerlo in abbondante olio, servirlo ben croccante e dorato. Insalatina minuta di giardino e del buon Chianti, gli saranno degni compagni.

**1044. — Il gallo in pasta.** (*Cucina ricca*). Prendere un ottimo pollo e non togliergli nè il collo, nè la testa. Disossare il petto e togliere lo sterno. Introdurre all'interno del pollo un bel fegato grasso salato, innestato di fettine di tartufo e macerato in precedenza in due decilitri di spumante secco. Stendere una pasta da paté ad uno spessore di ½ cm., badando che abbia una sufficiente dimensione in modo che possa avvolgere completamente il pollo. Sistemare il

(1) Aggiunta del traduttore.

pollo al centro della pasta e sollevare man mano i lati della medesima in modo da farla aderire perfettamente alla carne. Avviluppare nella pasta anche il collo e la testa, dopo aver introdotto nel collo un sostegno che serva a mantenerne ferma la posizione. Con della pasta da tagliatelle, imitare le penne e la coda. Applicare al di sopra due ali preparate con gli avanzi della pasta. Dorare il tutto con dell'uovo battuto servendosi di un pennello. Far cuocere in forno abbastanza caldo per un'ora e mezza. Si serve in tavola dopo aver distaccato la crosta sul petto e tagliato il medesimo. (Vedi la fig. 226).

**1045. — Pollo alla lodigiana.** (*Cucina regionale italiana*). (1). Cuocere a bianco ed in fondo o brodo ristretto il pollo; farlo raffreddare, tagliarlo come indicato e disossarne i pezzi eccetto le ali ed i piloni, avvolgerne i pezzi in fettine di prosciutto dentro le quali, ed a contatto della carne, si porrà una piccola fettina di lodigiano (formaggio fratello del parmigiano). Fissare il prosciutto alla carne con uno stecco piuttosto lungo, in modo che finita l'operazione si possa tirar via. Infarinare e passare i pezzi nella pastella da friggere e friggerli in abbondante olio ben caldo. Togliere gli stecchi e servire con piselli al prosciutto e con vino Albana secco.

**1046. — Waterzoi di pollo.** (*Cucina fiamminga*). Disossare due pollastrelli novelli e tagliarli a pezzi. Tagliare del pari 750 gr, di giarretto di vitello. Salare e tenere per 24 ore in fresco a macerare con erbe aromatiche e olio. Preparare un brodo col giarretto, i ritagli, le carcasse e le teste dei polli, bagnando con due o tre litri di acqua fredda. Far bollire almeno per 4 ore, aggiungendo delle radici di prezzemolo ben lavate, due pezzi di crosta di pane, sale, pepe, una carota ed un porro. Quando tutto sarà ben cotto, passare tutto allo staccio con una parte però del giarretto di vitello: questo costituirà la salsa. Cuocere i pezzi di pollo al burro e succo di limone, badando che non abbiano a colorarsi. Quando i polli saranno cotti, aggiungere la salsa e far cuocere per un'altra mezz'oretta a fuoco lento, dopo aver verificato se è giusta di condimento. Si serve come se si trattasse di una minestra, nei piatti fondi, mettendo in ogni piatto un pezzo di pollo. A parte si servono delle tartine burrate e dei limoni tagliati in quattro.

**1047. — Pollo all'uso di Valenza.** (*Cucina spagnola*). Nella confezione di questo piatto entrano: delle carni, del pesce, delle verdure varie: tutto va cotto nella stessa marmitta e poi si servono le varie cose, su piatti differenti. La cucina spagnola usa queste miscele gastronomiche.

Ingredienti necessari: una cipolla; un pimento rosso; 1 spicchio d'aglio; 4 pomodori pelati; 3 fondi di carciofo; 1 pollo; 1 anitroccolo; 500 gr. di anguille; 12 coscette di rana; 12 gamberetti; 1 piccola aragosta; 250 gr. di filetto di maiale; 250 gr. di chorizos (salsiccie spagnole); un pugno di piselli; un pugno

(1) Aggiunta del traduttore.

di fagiolini; un po' di cavolfiore; 500 gr. di riso, poco pepe di caienna; dello zafferano e due litri e mezzo di brodo bianco normale.

Far rosolare con olio il pollo e l'anitroccolo tagliati a pezzi, il filetto di maiale e le salsiccie. Versare poi questi ingredienti nella marmitta con i pomodori tagliati a pezzi ed i condimenti. Bagnare col brodo, aggiungere la cipolla, l'aglio (soffritto), il pimento affettato e lasciar cuocere per 20 minuti. Aggiungere il riso soffritto in precedenza con dell'olio, poi le verdure, i pesci, l'aragosta e terminare la cottura in forno, tenendo coperto il recipiente di cottura. Bisogna aggiungere man mano i singoli ingredienti, in modo che la cottura completa abbia luogo contemporaneamente.

Il riso va sistemato un po' per ognuno dei sei piatti necessari: uno con l'anguilla, l'altro con l'aragosta, il terzo con le rane, il quarto con le verdure, il quinto con la carne di maiale e le salsiccie, il sesto col pollo e l'anitroccolo.

## Le diverse preparazioni del pollame.

Indipendentemente dalle ricette or ora indicate, il pollo subisce altre preparazioni: costolette, chenelle, pilaff, pani di pollo, ecc.

**1048. — Chenelle di pollo al dragoncello.** Si procede come è stato detto per le chenelle. Si servono bagnate con una salsa all'estragon (dragoncello). Decorare ogni chenella con tre foglie di dragoncello (gettate per un istante in acqua bollente), disposte a stella. Attorno si mettono dei funghi.

**1049. — Costolette di pollo della contessa.** Con la stessa pasta delle chenelle, si preparano delle specie di costolette. Cuocerle adagissimo in poca acqua ed asciugarle perfettamente. Disporle a ferro di cavallo, mettendole una per metà sull'altra, con la punta in aria. Bagnare con salsa suprema e disporre su ogni costoletta una fettina di tartufo. Guarnire con punte di asparagi saltate al burro. Ogni costolettina verrà guarnita con un pezzo di maccherone, che dovrà simulare il manico e verrà aggiustato coi riccioli di carta appositi.

**1050. — Costolette di pollo all'arciduca.** Queste costolette sono preparate col solito ripieno da chenelle. Sistemare uno strato di ripieno, mettere al centro un piccolo battuto di prosciutto, tartufi e funghi cotti, legato con un po' di salsa madera ben ristretta e fredda. Coprire con un secondo strato di ripieno. Cuocerle molto adagio in acqua, asciugarle ben bene, disporle come è stato detto alla ricetta precedente e bagnarle con salsa del Perigord ben ristretta, mettendo al centro dei funghi saltati al burro. Cospargere di prezzemolo tritato e guarnire col solito pezzetto di maccherone decorato di riccioli di carta, ogni costoletta.

*Nota.* — In queste chenelle o costolette, non sarà la costoletta stessa che avrà il gusto del pollo, ma molto più particolarmente la salsa preparata con la carcassa. Se si vuol preparare un piatto più economico, si fanno delle chenelle

con carne di vitello e la salsa con brodo di pollo al quale verrà aggiunta una finanziera di pollo acquistata separatamente per tale intendimento.

**1051. — Costolette di pollo alla Pojarski.** In questo caso non si tratta di un ripieno ma di un trito. Prendere 500 gr. di carne di pollo ben pulita di tutti i nervetti; tritarla finemente, salarla e incorporarvi 100 gr. di burro, ½ litro di panna fresca (lavorandola col coltello sul marmo) pepe e pochissime spezie. Dividere poi questo trito in dieci parti eguali, arrotolare ogni porzione sul tavolo cosparso di farina. Schiacciare poi leggermente con la lama del coltello le pallottole di trito, dando loro la forma di costolette. Panare al solito. Pochi minuti prima di portare in tavola si cuociono, facendole dorare da ambedue i lati. Disporle a forma di corona, sistemando il solito finto manico ad ogni costoletta. Bagnare col burro di cottura e poco succo di limone. Queste costolette possono venir accompagnate da qualsiasi specie di guarnizione.

**1052. — Spumoni di pollo alla panna.** Preparare con della carne di pollo un ripieno spumoso. Riempire con tale ripieno delle formette ben burrate a grosse coste o liscie. Cuocerle per 15 minuti a bagnomaria in forno, a calore moderato e poi sformarle. Bagnare i spumoni con salsa suprema abbondantemente condita con panna e paprica, alla quale verranno aggiunti all'ultimo momento pochi cucchiai di panna montata. Naturalmente questi piccoli spumoni possono venir guarniti con funghi, fondi di carciofo, punte d'asparagi, ecc.

**1053. — Ballotina di pollo alla reggenza.** La ballotina è una sorta di galantina che però viene servita calda. Il ripieno non è dunque eguale. Disossare un pollo dal dorso, come è detto per la galantina, lasciando però la carne sulla pelle e suddividendola un po' dappertutto. Al centro si metterà un denso strato di ripieno al pancotto per chenelle; sistemare sul ripieno delle fette di lingua scarlatta e di tartufo; ricoprire con un altro strato di ripieno e arrotolare il tutto, come se si trattasse di una galantina, dentro a un pezzo di garza che verrà legata ai due capi. Cuocere in un ottimo fondo bianco, preparato con ossa di vitello e le ossa del pollo. La cottura — tanto lenta che l'ebollizione non deve essere apparente — va prolungata per 45-50 minuti. Preparare una guarnizione di funghi, olive, tartufi e fondi di carciofo, legando con salsa suprema, fatta col liquido di cottura. Tagliare la ballotina a fette e disporle a corona, sistemando la guarnizione al centro.

**1054. — Budini di pollo alla Richelieu.** Preparare dei budini sia con un ripieno al pancotto che con un ripieno mousseline. Se non si hanno delle piccole forme da budino a propria disposizione, si possono preparare delle formette rettangolari in carta da cucina. Burrare bene le formette, infarinarle e sistemare al centro un po' di ripieno facendo in modo che tutt'attorno resti uno spazio vuoto; riempire questo spazio con un trito di funghi, tartufi e carne di pollo cotta. Ricoprire con un secondo strato di ripieno. Legare le forme in modo che i budini non rimangano deformati e farli cuocere molto adagio in

acqua bollente per 15 minuti. Colarli, sformarli e panarli dopo averli infarinati. Friggere i budini all'ultimo momento e disporli su di un piatto coperto con salvietta. Guarnire con prezzemolo fritto. A parte, in salsiera, si servirà della salsa del Périgord.

**1055. — Budini di pollo alla Marigny.** Eguale procedimento. Guarnire delle crostate di pasta con piselli molto piccoli preparati alla francese e mettere su ogni formetta un piccolo budino. A parte, in salsiera, si serve della salsa Soubise, montata al burro. La salsa e la guarnizione possono essere mutate a piacimento.

**1056. — Pan di pollo caldo.** Il pan di pollo può venir presentato in una unica forma grande, oppure in svariate piccole formette.

Disossare un pollo e tritare finemente la carne raccolta (all'incirca 4 etti). Salarla, aggiungere pepe e una traccia di noce moscata grattata e di spezie. Quando la carne sarà ben condita, aggiungere 1/4 di litro di Béchamelle piuttosto densa e ben fredda, una tazza da caffè di panna fresca, 2 uova intere e due tuorli. Passare questa purea attraverso ad un sottilissimo setaccio di metallo e riempire con essa una grossa forma o piccole forme da babà, ben burrate. Se si preferisce avere tante piccole formette, basterà aggiungere alla pasta solamente le due uova intere, tralasciando i due tuorli. Una grossa forma richiede una cottura di 35 minuti; le formette piccole solo 10 minuti. Sformare appena pronte e ricoprire con salsa suprema od altra. Guarnizione a piacimento.

**1057. — Piccoli panetti di pollo alla Patti.** Bagnare i panetti con salsa Nantua al burro di gamberetti. Posare su ognuno una fetta di tartufo e guarnire con piselli al burro (possibilmente freschi).

**1058. — Piccole spume di pollo alla Mornay.** Si procede come è stato detto per i panetti, aggiungendo al composto due bianchi d'uovo battuti a neve. Mettere il composto in formette a barchetta (che dovranno essere piuttosto grandi). Quando sono cotte si sformano su di un piatto da forno, sopra uno strato di funghi affettati; ricoprire con salsa Mornay, cospargere di formaggio grattato e mettere in forno a gratinare.

**1059. — Piccole spume alla fiorentina.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo lo strato di funghi con uno strato di spinaci saltati al burro. Bagnare con la stessa salsa e cospargere di formaggio grattato. Gratinare in forno. (Per la cucina francese, la definizione di fiorentina, per qualsiasi portata è data dalla guarnizione di spinaci. Metto in guardia i miei connazionali, perchè non credano che sia cucina nostrale « *N. d. T.* »).

**1060. — Pilaff di pollo alla orientale.** Tagliare il pollo a pezzi piuttosto piccoli e farli rosolare al burro con della cipolla tritata. Quando la carne avrà preso colore, aggiungere 150 gr. di riso e far rosolare tutto assieme. Bagnare poi con del brodo bianco; aggiungere due o tre pomodori pelati, svuotati e

tagliati in quattro, sale, pepe, poco zafferano e un mazzolino profumato. Aggiungere anche uno o due pimenti dolci affettati e lasciar cucinare per una quindicina di minuti, (il tempo cioè di cuocere il riso; questo non deve mai risultare spappolato, il gusto italiano non è per i farinaggi scotti).

*Nota.* — Si può preparare un Pilaff di pollo, anche cuocendo separatamente il pollo e il riso; una volta pronti si aggiusta il pollo al centro di un piatto rotondo e si mette attorno il riso.

**1061. — Frattaglie di pollo con rape.** Le frattaglie comprendono: la punta delle ali, il collo, il ventriglio, il fegato, le zampe e la testa del pollo. Questo piatto può venir anche preparato con frattaglie di anatra, di oca, o di tacchino.

Tagliare le frattaglie a pezzi e farle rinvenire in un recipiente di terra come se si trattasse di un ragout; spolverare di farina e lasciar rosolare. Aggiungere poi un po' d'aglio schiacciato e bagnare in seguito con brodo o con acqua; aggiustare di sale, aggiungere un cucchiaio di purea di pomodoro e un mazzolino profumato. Dopo qualche momento unire alle frattaglie una ventina di cipolline lessate e passate al burro in precedenza. Dopo un quarto d'ora, si aggiungeranno anche delle rape tagliate in quattro, lessate e rosolate in padella. Prima di servire in tavola, si sgrassa la salsa.

**1062. — Frattaglie di pollo al riso.** Rosolare — come è stato detto alla precedente ricetta — le frattaglie, aggiungendo due grosse cipolle tritate. Quando tutto sarà ben rosolato, bagnare con brodo o acqua; aggiustare di sale, unire un mazzolino profumato e lasciar cuocere per 20 minuti se si tratta di frattaglie di pollo o di anitra tenera e 50 minuti se si tratta di frattaglie di tacchino o di oca. Aggiungere poi 200 gr. di riso leggermente rosolato in burro. Far cuocere per altri 15 minuti e servire quando il riso è cotto e tutto il liquido è ben prosciugato.

**1063. — Frattaglie con verdure.** Procedere come è stato detto per le frattaglie con rape, sostituendo le rape con carote, cipolline, piselli, patate e procedendo come è stato detto alla ricetta « Guazzetto di montone ».

**1064. — Pasticcio caldo di pollo** (*Chicken-pie della cucina inglese*). Tagliare a pezzi un pollo e farlo saltare al burro fino a quando sia cotto per metà. Farlo raffreddare. Disporre su di un piatto un po' fondo uno strato di pasta sfogliata, sistemare al centro il pollo aggiungendo 125 gr. di funghi crudi affettati, 2 uova sode tagliate a rotelle, qualche patata tagliata a dadolini e precedentemente rosolata al burro e 6 fette di bacon (lardo inglese) arrostito. Bagnare il tutto con il sugo di cottura del pollo, al quale sarà stato aggiunto della salsa inglese, e ricoprire con pasta sfogliata. Dorare al solito e mettere in forno caldo per 30 minuti. Portare in tavola appena pronto. (La presentazione corrisponde a quella del pasticcio di bistecche all'inglese, data alla fig. 175).

## Le pollanche servite calde.

**1065. — Pollanca in mezzo-lutto.** Far cucinare la pollanca a fuoco molto basso e in poco brodo, per una cinquantina di minuti. Prima di metterla a cuocere, sarà stata tartufata sotto pelle, come verrà indicato alla ricetta « Pollanca tartufata ». Col brodo di cottura, si preparerà poi una salsa suprema, alla quale verranno unite delle fette di tartufo nero e delle fette di fungo ben bianche, cotte separatamente. Tagliare la pollanca e versare la salsa pronta sulla carne. In salsiera, si servirà l'eccesso di salsa. (Per la preparazione del piatto, vedi la fig. 199).

**1066. — Pollanca lessata.** Cuocerla in pochissimo liquido in modo che non perda troppo il suo sapore, aggiungendo le solite verdure in quantità piuttosto abbondante.

**1067. — Pollanca lessata primaverile.** Cuocere la pollanca in poco liquido, dopo averle passato del limone sul petto. Aggiungere al brodo di cottura una miscela di verdure primaverili: carote, rape, piselli, fagiolini, patatine novelle, ecc. Calcolare i vari tempi di cottura, in maniera che pollanca e verdure siano pronte contemporaneamente. Con una parte del brodo di cottura si preparerà una ottima salsa bianca alla quale verrà aggiunta della purea di erbe: spinaci, crescione, cerfoglio, dragoncello, ecc. Tagliare la pollanca spelata, bagnarla con la salsa e aggiustare attorno ad essa la verdura lessata.

**1068. — Pollanca alla tolosana.** Cuocere la pollanca in poco brodo bianco. Preparare una salsa suprema con una parte del brodo di cottura e preparare altresì la guarnizione cosidetta tolosana, consistente di chenelle, funghi, animelle di agnello, olive, tartufi e creste di gallo (facoltative). Legare la guarnizione con un po' di salsa e disporla attorno alla pollanca, preventivamente tagliata a pezzi e bagnata di salsa.

**1069. — Pollanca alla finanziera.** Far rosolare la pollanca in un recipiente di terra; bagnarla con mezzo litro di salsa al madera e farla braciare per 3/4 d'ora. Sgrassare la salsa, passarla al passasalsa e bagnare con essa la pollanca tagliata a pezzi e la guarnizione di accompagnamento, che sarà eguale a quella data alla precedente ricetta.

**1070. — Pollanca in tegame alla Massena.** Far rosolare la pollanca con burro e bagnarla poi con un po' di madera o marsala. Aggiustare di sale e cuocere, coperta, in forno per 45 minuti. Disporla tagliata a pezzi su di un piatto da guarnire con mucchietti di pomodori saltati con uno spicchio d'aglio, alternati a mucchietti di funghi saltati all'olio con cipolla tritata, nonchè olive snocciolate. A parte, si servirà della salsa al madera.

**1071. — Pollanca tartufata.** La pollanca va preparata due giorni prima dell'uso. Procedere come segue: pestare 250 gr. di fegato di pollo crudo e

250 gr. di grasso di maiale. Unire 500 gr. di tartufi ben puliti e affettati, sale, pepe. Lavorare il composto e riempire con esso la pollanca svuotata e pulita. Distaccare con le dita la pelle del petto e delle coscie della pollanca, introducendole con cautela sotto la pelle e sistemare sotto la pelle stessa un sottile strato di lardo e delle larghe fette di tartufo nero crudo, leggermente oliate in modo da rendere più facile l'operazione. Ridistendere la pelle, legare accuratamente la pollanca e tenerla sospesa durante 48 ore. Al momento di cucinarla, si passa allo spiedo oppure al forno, od anche in tegame. Dato che è ripiena, occorrerà un'ora e un quarto di cottura. Durante la cottura, badare di ungerla spesso col proprio grasso, affinchè non secchi eccessivamente. L'effetto del tartufo nero sotto la pelle è molto grazioso e molto apprezzato. Le figg. 43 e 44 indicano l'una il modo di eseguire l'operazione della introduzione dei tartufi sotto la pelle della pollanca e l'altra l'aspetto della pollanca stessa ad operazione terminata.

**1072. — Pollanca alla Derby.** Disossare il petto di una bella pollanca. Svuotarla attraverso ad una apertura praticata nel collo. Riempirla di riso alla Derby (125 gr. di riso bagnato con ottimo brodo ristretto di pollo). Quando il riso è cotto, (il riso deve essere indietro di cottura), si aggiungono 125 gr. di tartufi tagliati a dadolini e dei ritagli di fegato grasso, pure tagliati a dadolini e cotti al burro a fuoco forte, dopo esser stati infarinati. Legare la pollanca e farla braciare a bianco per 30 minuti. Utilizzare il fondo di cottura per preparare una salsa bionda con 30 gr. di burro e 25 gr. di farina. Far ridurre la salsa, aggiungere un po' di doppia panna, 20 gr. di concentrato di carne e 50 gr. di ottimo burro. Far saltare al parte delle belle fettine di fegato grasso. Disporre la pollanca su di un piatto rotondo, sistemare attorno ad essa le fettine di fegato grasso fritte, guarnendole con una fettina di tartufo. Bagnare leggermente di salsa e servire il resto della salsa a parte.

**1073. — Pollanca alla Monte-Carlo.** Cuocere la pollanca in poco brodo bianco e col fondo preparare una salsa suprema. A parte si preparano delle chenelle di vitello « mousseline ». Il ripieno delle chenelle va diviso in due parti: l'una di esse va colorata leggermente di rosa con un po' di carminio. Preparare le chenelle col cucchiaio (vedi la fig. 12). Metà della salsa suprema va pure colorata di rosa, aggiungendovi un po' di purea di pomodoro. Tagliare la pollanca a pezzi, dopo averla spelata, ricostituirla sul piatto di portata e bagnarla metà con salsa rosa e metà con salsa bianca. Disporre le chenelle rosa dalla parte bianca e quelle bianche dalla parte rosa. A parte si serviranno le due salse.

**1074. — Pollanca all'Albufera.** Farcire la pollanca con riso al fegato grasso (vedi la ricetta: « Pollanca alla Derby ») e cuocerla molto adagio con poco brodo dopo averla fatta rosolare leggermente al burro. Preparare delle formette di pasta, riempirle con un trito di funghi, tartufi e fegatini di pollo, sistemando poi su ogni formetta una chenella. Preparare la stessa salsa indicata alla ricetta di cui sopra. Tagliare a pezzi la pollanca e ammantarla con la salsa.

Circondarla con le formette di pasta, sistemando fra una formetta e l'altra una fetta di lingua scarlatta piuttosto spessa, tagliata in forma di cresta di gallo. Il riso del ripieno va sistemato ai due lati del piatto. La pollanca può anche venir servita intera, come è indicato alla fig. 200. Questa preparazione della pollanca è indicata per i pranzi di impegno.

**1075. — Pollanca alla Sant'Elena.** Preparare una pollanca. Sollevarle la pelle del petto e introdurre sotto di essa dei filetti di tartufo e dei pezzetti di prosciutto crudo. Rimettere a posto la pelle, legare la pollanca e farla cuocere adagio in un fondo bruno al madera ed allo spumante. Disporla poi su di una grossa fetta di pane tostato (una specie di canapé) togliendo la pelle della pancia all'animale, in modo che appaia il rivestimento. Tagliarla. Contornarla con una guarnizione composta di tartufi, teste di funghi rivoltate, scaloppine di fegato grasso saltate al burro, chenelle di pollo decorate, il tutto legato e inumidito con salsa madera aggiunta del fondo di cottura ridotto. Servire ben calda.

**1076. — Pollanca alle uova d'oro.** Rosolare al burro la pollanca e bagnarla poi con una leggera salsa al madera. Coprire e lasciar cuocere per 35-40 minuti. Preparare nel frattempo delle uova sode, tritarle e legarle a fuoco vivo con qualche cucchiaio di béchamelle densa e due tuorli d'uovo. Lasciar raffreddare il composto e dividerlo poi in tante parti, alle quali si darà la forma di un uovo e la sua grandezza; panarle e farle friggere. Disporre la pollanca su di un piatto lungo, tagliarla; salsarla; circondarla con le uova o metterle ai due angoli del piatto. Si possono anche aggiustare su apposite formettine, come è indicato alla nostra fig. 201.

**1077. — Pollanca soufflé in salsa suprema.** È questo un piatto che si adatta specialmente quando si hanno convitati particolarmente buongustai. Far cuocere una bella pollanca con petto ben carnoso e sodo, per 50 minuti a fuoco basso con un litro e mezzo di brodo. Spelarla, staccare le due metà della carne del petto, dette «supreme» (per questa operazione, vedi le figg. 37, 38) e distaccare con un colpo secco l'osso del petto (vedi la fig. 39), ottenendo così una specie di cofanetto al quale aderiscono le cosce e le ali. Riempire la cavità con ripieno mousseline preparato con 500 gr. di noce di vitello e lo stesso peso di panna. (Vedi al capitolo: *Ripieni*). Per terminare, si uniranno al ripieno delle fette di tartufo, e lo si sistemerà in maniera che simuli la forma del petto mancante. Bagnare la parte superiore con bianco d'uovo e decorare elegantemente con tartufi e prosciutto. Ricoprire con una carta burrata e terminare la cottura per 25-30 minuti in forno moderato. Disporre la pollanca su di un piatto lungo, circondarla con le supreme di petto di pollo su ognuna delle quali si sarà messa una fettina di tartufo. Salsare il tutto con salsa suprema. A parte, in salsiera, il resto della salsa.

**1078. — Pollanca al risotto.** Rosolare la pollanca in tegame e bagnarla poi con un fondo leggero al madera, con pomodoro. Salare, coprire il tegame

e lasciar cuocere. A parte, preparare un ottimo risotto ben asciutto e abbondantemente condito di formaggio; preparare con tale risotto delle piccole formette che verranno disposte attorno alla pollanca e inumidite con la salsa sgrassata. Al risotto si possono aggiungere dei tartufi o dei funghi, od anche del prosciutto tagliato a dadolini.

**1079. — Pollanca alla Reggenza o pollanca tolosana.** Si preparano in più 8 grosse chenelle che verranno preparate con formette di metallo ben burrate e guarnite con tartufi; si cuoceranno al solito in acqua bollente. Non si uniscono alla salsa, ma vengono sistemate in modo ben evidente attorno alla pollanca. (Vedi la fig. 197).

**1080. — Pollanca alla Rossini.** Cuocere la pollanca in un tegame di terra. Toglierle le due metà della carne del petto, dette « supreme » e farne delle scaloppine. Riempire la cavità formata in seguito alla estirpazione dell'osso del petto, con spaghetti ben conditi. Il resto degli spaghetti va disposto attorno alla pollanca, alternando con le scaloppine di petto, nonchè con scaloppine di fegato grasso, saltate al burro. Bagnare la guarnizione col fondo di cottura della pollanca leggermente legato con fecola e cospargerla di tartufi in filettini.

**1081. — Pollanca alla Souvaroff.** Riempire l'interno della pollanca con 3 tartufi ed un po' di fegato grasso crudo, tagliati ambedue a pezzi. Cuocere la pollanca in tegame e quando sarà cotta tagliarla e metterla in un recipiente di terraglia o di porcellana da portare in tavola. Disporre attorno alla pollanca 5 o 6 tartufi crudi tagliati a pezzi e bagnare con un bicchiere di ottimo vino rosso (porto), un bicchierino di cognac ed un decilitro di salsa madera. Coprire ermeticamente il recipiente, mettendo un cordone di pasta attorno al coperchio. Mettere in forno a fuoco moderato per 3/4 d'ora e servire tal quale. Il recipiente non va scoperchiato che quando sarà portato in tavola.

**1082. — Pollanca alla Luisiana.** (*Cucina americana*). Farcire la pollanca con del granturco verde cotto e ristretto con un po' di semolino (si acquista già pronto in scatole col nome di « Sweet corn » e basta cuocerlo per 5 minuti con un po' di semolino). Quando sarà freddo si mette nella pollanca che verrà cotta in tegame con dell'ottimo fondo bruno al madera. Si presenta in tavola circondata dal granturco, cha sarà stato tolto dall'interiore della pollanca e bagnato col fondo di cottura sgrassato. A parte si servono delle fette di banana, fritte al burro. (Queste banane da frittura, non sono le comuni banane che servono da frutta).

## Il pollame servito freddo.

L'abilità del cuoco e della cuoca ed il loro gusto estetico, si rivelano specialmente nelle preparazioni fredde. Esse vanno elaborate in anticipo, quando si ha tutto il tempo necessario a propria disposizione. Per la loro confezione

occorre una grande precisione, l'amore per il dettaglio e per la perfezione. Nè va però dimenticato che in cucina bello e buono debbono procedere appaiati: in nessun caso la bella presentazione del piatto deve nuocere alla sua finezza e alla sua qualità.

**1083. — Pollo in gelatina.** Si può preparare sia con un pollo cotto arrosto, che con un pollo allessato nello stesso brodo che serve poi per la confezione della gelatina. Nel secondo caso, il pollo va spellato. Tagliare il pollo freddo come è stato già detto (ciò che sarà molto più facile), ricostituirlo in una terrinetta di porcellana. Bagnarlo con la gelatina semi-solida, leggermente colorata e aromatizzata con vino, con dragoncello od altro. Mettere su ghiaccio per gelificare completamente e servire in tavola nel recipiente di preparazione.

Se si vuol accomodare il pollo in gelatina in una forma più elegante, si prenda uno stampo che rappresenti un pollo, lo si rivesta di gelatina e si introducano i pezzi di pollo ai punti indicati dai rilievi della forma; si completi lo stampo con gelatina semi-solida e si metta a solidificare completamente. Al momento di servire in tavola, si sformi su di un piatto ricoperto di gelatina ben tritata.

**1084. — Chaufroid di pollo.** È un piatto semplice, molto noto e molto apprezzato. Il pollo va cucinato nella stessa gelatina per 30 minuti, se si tratta di un pollo novello e per 50 se si tratta di un pollo grosso o di una pollanca. La cottura deve venir eseguita il giorno precedente. Si lascerà raffreddare badando che il petto del pollo giaccia più profondamente nella gelatina onde evitare che abbia a seccare. Con una parte della gelatina, si preparerà poi una salsa chaufroïd chiara; il resto della gelatina verrà chiarificato. Tagliare a pezzi il pollo e disporlo su di una lamiera in modo che i pezzi si trovino l'uno accanto all'altro. Quando la salsa è quasi solidificata, ammantare abbondantemente i pezzi e sistemare su ogni pezzo una fetta di tartufo nero. Mettere a gelificare e gocciolare poi della gelatina sopra ognuno. Disporre i pezzi a piramide su di uno zoccolo di riso di forma rotonda e riempire di gelatina tritata gli interstizi. Invece di una forma rotonda a piramide, si può usare una disposizione piatta, senza zoccolo; questa seconda disposizione è più comoda: essa permetterà di escludere l'uso della gelatina, per cui i singoli pezzi di pollo verranno semplicemente bagnati con la salsa chaufroid, come è indicato alla fig. 202; si decora con poca gelatina tritata o in formette. La disposizione a piramide è data alla fig. 209. In questa preparazione, è aggiunta anche una decorazione dei singoli pezzi con gelatina tritata.

**1085. — Chaufroid di pollo alla Rosmunda.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, usando però un piatto fondo coperto d'uno strato di spuma al pomodoro ghiacciata. Quando la spuma sarà ben solidificata, si aggiusteranno su di essa i pezzi di pollo pronti e si cospargerà il tutto di gelatina. Quando il piatto sarà ben gelificato, si potrà guarnire con tartufi o con gelatina tartufata. In questo secondo caso si passerà al setaccio qualche pezzetto di

tartufo, unendo poi il ricavato a qualche po' di gelatina ben solida, tritata finemente. Con il solito cartoccio, si provvederà a circondare ogni pezzo con un cordone di gelatina tartufata.

**1086. — Chaufroid di pollo alla Strasburgo.** *Prima formula.* Si procede come è stato detto in precedenza, sistemando sul fondo del piatto della spuma di fegato grasso alla panna. Decorare ogni pezzo di pollo con una fetta di tartufo.

*Seconda formula.* Questo piatto può venir presentato con maggior ricchezza, sistemando al centro di un piatto lungo un bel fegato grasso tartufato, tagliato a fette. I pezzi di pollo verranno sistemati attorno al fegato, accavallandoli uno sull'altro. Bagnare il fegato e il pollo con della gelatina quasi rappresa.

**1087. — Chaufroid di pollo a ventaglio.** Scegliere per questa preparazione una pollanca il cui petto possa dar luogo a numerosi filetti lunghi. Dalle coscie si potranno rilevare delle scaloppine sottili e lunghe che verranno battute e ricoperte con salsa chaufroid e che nella presentazione non si differenzieranno dalla carne del petto. Tutti i pezzi di carne del petto e delle cosce vengono ricoperti con salsa chaufroid, come pure le due ali ed il ventriglio. Mettere a rapprendere in ghiacciaia. A parte si preparerà uno zoccolo di riso in forma di ventaglio, che verrà poggiato su di un grande piatto lungo. I pezzi di pollo verranno disposti in modo da formare un ventaglio aperto, il cui manico verrà rappresentato dalle due ali e dal ventriglio del pollo. Decorare ogni pezzo di carne con pezzetti di tartufo disposti in modo armonioso e cospargere di gelatina. Decorare il piatto con formette di gelatina o con gelatina tritata. È questa una presentazione piuttosto complicata, ma molto gradita. Lo zoccolo di riso; può venir sostituito da uno zoccolo di insalata mista di verdure, legata con maionese alla gelatina. (Per la presentazione del piatto, vedi la fig. 213).

**1088. — Aspic di pollo.** Tagliare il pollo in piccole scaloppine del diametro di 5 centimetri e decorarle con una fetta di tartufo, assestata con una goccia di gelatina. Rivestire una forma da aspic con della gelatina (vedi le figg. 49 e 50) e applicare al fondo e contro le pareti della forma le fette di carne di pollo, sistemandole leggermente addossate le une sulle altre. Quando il giro sarà completo, si verserà dell'altra gelatina nella forma, in modo da riempirla e si porrà su ghiaccio a gelificare completamente. Se la forma fosse molto larga, occorreranno due strati di fettine di carne, oppure si sistemerà al centro della forma qualche pezzo di pollo disossato, facendo però in maniera che non sia visibile dall'esterno. Quando sarà il momento di portare in tavola l'aspic, lo si sformerà su di un piatto rotondo, guarnito di salvietta. È questo il principio di ogni tipo di aspic. Le rotelle di carne di pollo possono venir guarnite con fettine di paté di fegato, con spuma di prosciutto o di pollo preparata con la carne delle cosce, ecc. Si può anche procedere come è stato detto

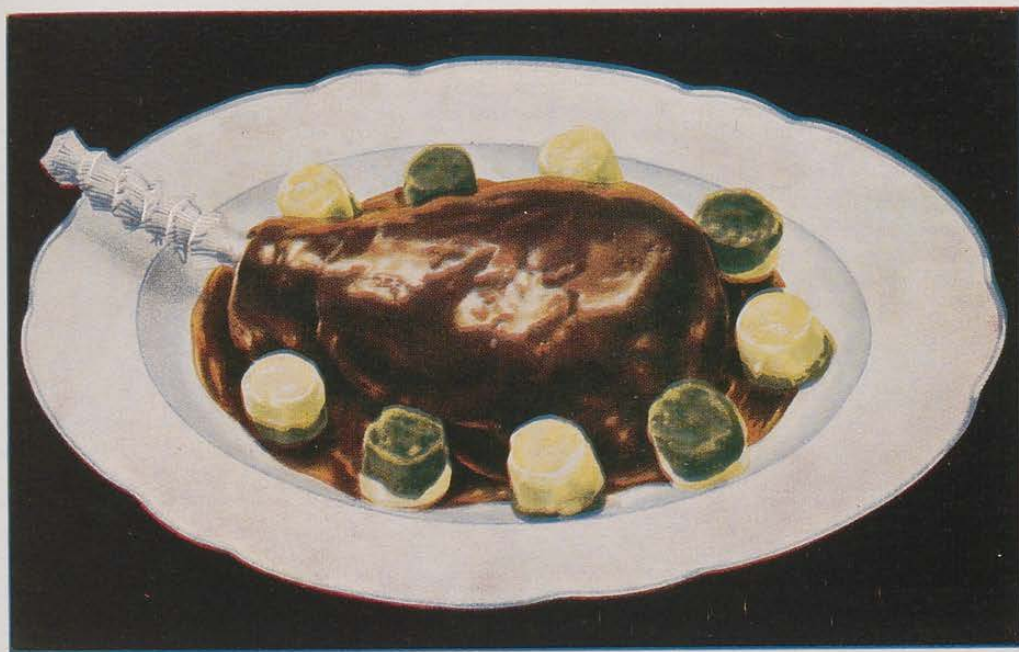



Fig. 194 – Prosciutto alla Margherita (Ricetta 983).

Fig. 198 – Paté di vitello e di prosciutto (Ricetta 1296).

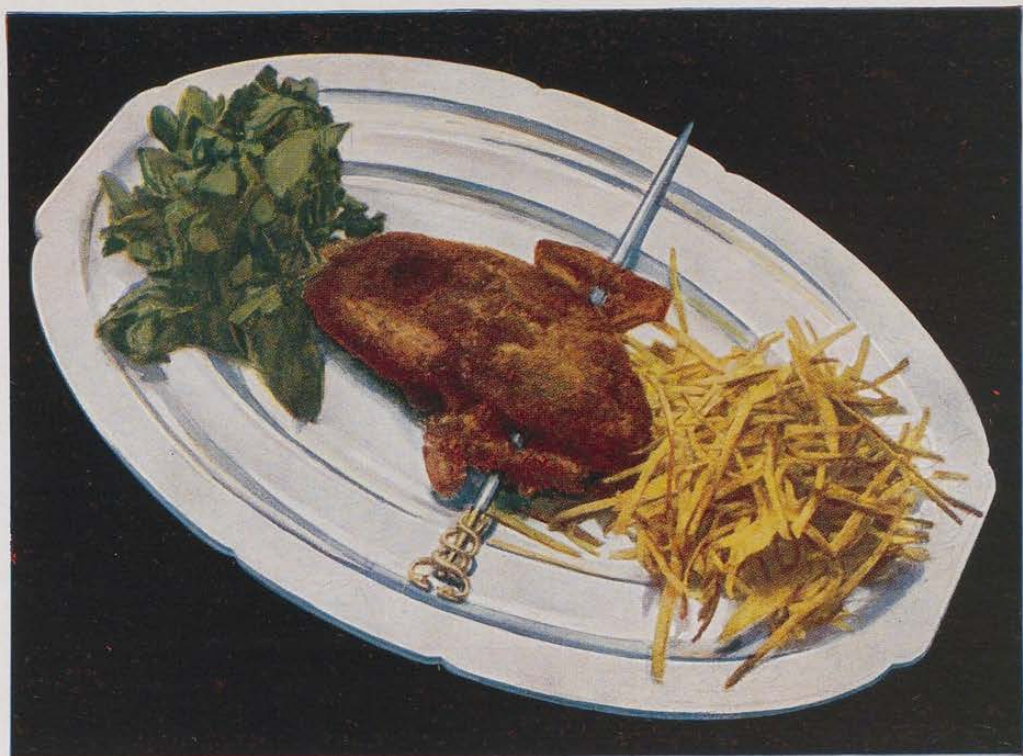



Fig. 196 – Piccione o pollo alla « crapaudine » (Ricetta 1039).

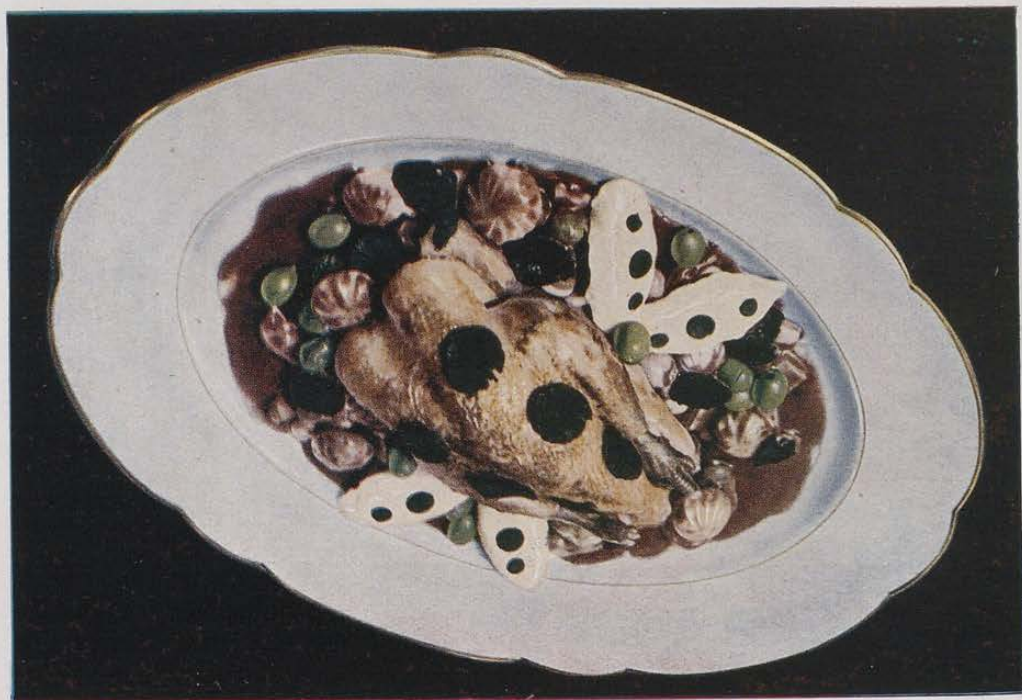



Fig. 197 – Pollanca alla Reggenza (Ricetta 1079).

prima e sistemare invece la formetta contenente la spuma o il paté, sopra all'aspic, come è indicato alla nostra fig. 210.

**1089. — Aspic di pollo e di prosciutto alla Mercedes.** Tagliare, in numero pari, delle rotelle di carne di pollo del diametro di 3 cm. e delle rotelle di prosciutto cotto. Con i ritagli del prosciutto cotto, preparare una piccola spuma. Con i ritagli del pollo fare altrettanto. Badare che siano ben saporite ambedue e colorare con un poco di carminio la spuma al prosciutto. Sui medaglioni di carne di pollo si disporrà mediante il solito cartoccio, un piccolo strato di spuma di prosciutto e sui medaglioni di prosciutto si disporrà un sottile strato di spuma di pollo. Rivestire una forma da aspic con gelatina al porto; decorarla al fondo con bianco d'uovo sodo e con tartufi neri come se si trattasse di un aspic comune e sistemare poi le fettine di carne alternando le due preparazioni, tenendo la parte carne verso la forma e la parte spuma verso l'esterno. Riempire di gelatina, far rapprendere e rovesciare su di un piatto guarnito di salvietta, al momento di servire. Presentazione estetica e squisita. (Nel servizio all'italiana è esclusa la salvietta sui piatti nei quali poggiano carni fredde; il fondo di questi è sempre ricoperto di buona gelatina. « *N. d. T.* »).

**1090. — Galantina di pollo in gelatina.** Disossare una pollanca e toglierne la carne, non lasciando che la sola pelle. Tagliare poi la carne del pollo in scaloppine e metterle da parte su di un piatto con pezzi di lardo affettati e pezzi di lingua ben scarlatta parimenti affettata: inumidire il tutto con un bicchiere di madera e cognac in parti eguali. All'avanzo della carne, aggiungere altrettanta quantità di filetto di maiale, di polpa di vitello, nonchè di lardo grasso. Preparare con queste carni un ripieno che verrà inumidito con cognac e madera (o marsala) ed aggiustare di sale e pepe. Per preparare la galantina, distendere la pelle della pollanca, tenendo verso di sè la parte interna della pelle. Sistemare dapprima una metà del ripieno e poi disporre le scaloppine di pollanca; le fette di lardo e le fette di lingua, provvedendo ad una sistemazione alternata e disponendo di tanto in tanto fette di tartufo nero piuttosto spesse e qualche pistacchio ben verde. Coprire da ultimo con la rimanenza del ripieno. Sollevare i bordi della pelle e provvedere a serrare bene, in modo che il ripieno venga stretto fortemente. Dare alla galantina una forma allungata e chiudere i due estremi con qualche giro di spago. Introdurre poi la galantina in una gelatina d'aspic cotta in precedenza e cuocerla a fuoco basso per una ventina di minuti, per 500 gr. di peso. Quando la galantina sarà cotta, verrà fatta raffreddare sotto peso. Per la preparazione di questo piatto, vedi le figg. 45 a 48.

Il giorno seguente — dato che la galantina va preparata il giorno precedente — si chiarifica la gelatina con del bianco d'uovo e del cognac. Tagliare la galantina a fette sottili e disporre le fette su di un piatto lungo e freddo; bagnarle di gelatina e contornare il tutto con formette di gelatina. (Vedi la figura 214).

*Nota.* — Il peso del ripieno deve corrispondere a quello della carne del pollo disossato e del prosciutto.

**1091. — Galantina di pollo o di tacchino** (1). (Questo procedimento semplifica il lavoro e dà gli stessi risultati, se non migliori; per lo meno, questo è il metodo italiano). Disossare a sacco il pollo o tacchino, rovesciarlo e togliergli la carne delle cosce, della carcassa; insomma, tutta la carne scura, senza intaccare la pelle e lasciando attaccata la carne del petto; rovesciare e rimettere allo stato primitivo il sacco. Per due polli da 1 kg. o un tacchinetto giovane, tagliare a dadi di due centimetri, 250 gr. di filetto di maiale, 200 gr. di lardo grasso stagionato, 200 gr. di filetto di vitello, 100 gr. di prosciutto cotto, 100 gr. di lingua salmistrata e cotta, 100 gr. di tartufi neri; salare leggermente e mettere in infusione con un po' di cognac o marsala tutti questi ingredienti, per più ore. Pestare finissimamente la carne ricavata dal pollo con 250 gr. di magro di maiale, 200 gr. di polpa di vitello, 200 gr. di lardo grasso; amalgamare questa farcia con la dadolata e riempirne bene i polli o il tacchino; avvoltolarli in una salvietta dando loro la forma di un grosso salame; legarli strettamente, prima nelle due, estremità e poi nel corpo; metterli in casseruola con gli abituali aromi da brodo un mazzetto di prezzemolo, una foglia di lauro e una di timo, qualche grano di pepe e qualche foglio di gelatina; bagnare con brodo o con acqua fredda e far cuocere adagino in ragione di 1 ora per i polli, 1 ora e ½ per il tacchino. Lasciarli riposare nel proprio brodo. Ancora tiepidi, estrarli, scioglierli, riavvolgerli e rilegarli strettamente, mettendovi sopra dei grossi pesi. Tenerli in luogo fresco: ecco ottenuta la galantina! Il brodo schiarito e aumentato di gelatina in fogli, è il contorno di prammatica.

**1092. — Pollanca alla Neva.** Questo piatto è stato creato nel 1893 ed ha trovato subito largo consenso.

Preparare un ripieno di pollo, al quale si uniranno dei pezzi di fegato grasso e dei tartufi: il composto servirà a riempire la pollanca prima di lessarla in poco liquido e molto lentamente. Questa sarebbe la ricetta più semplice, che può venir così modificata: Cuocere in gelatina ottima una bella pollanca e lasciarla raffreddare in poca gelatina. Preparare una buona spuma di fegato grasso tartufata, togliendo però prima della preparazione della spuma 5 o 6 fettine del diametro di 5 cm. che verranno decorate con una fettina di tartufo. Il fegato grasso in questione, dovrà pesare all'incirca 600 gr. La spuma di fegato verrà introdotta nella pollanca dopo averne tolta la carne del petto stesso. Il ripieno dovrà assumere la forma del petto mancante. Tagliare poi le due metà del petto in 6 o 7 scaloppine, bagnarle di salsa chaufroid semi-rappresa e decorarle con una fettina di tartufo nero. Disporre poi le scaloppine di suprema sul petto della pollanca, sistemandole accavallate le une sulle altre, ma lasciando però un vuoto alla parte centrale, onde potervi sistemare i piccoli medaglioni di fegato grasso, che saranno stati precedentemente lasciati da parte. Inumidire

---

(1) Aggiunta del traduttore.

il tutto con gelatina semi-rappresa, disporre la pollanca su di uno zoccolo di riso e contornare con gelatina tritata e con formette di gelatina. Alle figure 37 a 42 è data la preparazione di questo piatto. Le figg. 211 e 212 dànno due presentazioni della pollanca alla Neva.

**1093. — Pollanca Lambertye.** Cuocere a fuoco lento e con poco liquido una pollanca, unendo al liquido di cottura qualche cotenna di maiale e un piedino di vitello. Cuocere a parte un pollastrello del quale si pesteranno le carni unitamente a un po' di fegato grasso e 50 gr. di burro e due o tre cucchiai di salsa chaudfroid. Passare poi il composto attraverso ad uno staccio sottile e incorporare poi alla purea un po' di panna montata. Togliere la carne delle due metà del petto alla pollanca, affettarle e bagnarle in salsa chaudfroid semi-rappresa. Togliere poi l'osso del petto alla pollanca e guarnire il suo interno con spuma di pollo. Disporre sul petto così ricostituito le scaloppine passate alla salsa chaudfroid e bagnare di gelatina. Decorare con tartufi e gelatina triturata finemente. Sistemare la pollanca su di uno zoccolo adatto.

**1094. — Pollanca alla siberiana.** La pollanca viene cotta molto adagio in poco, ma ottimo fondo bianco, dopo averne tolte le scaloppine di petto. Riempire l'interno della pollanca con una purea di fegato grasso tartufata e aggiunta di panna. Col fondo di cottura, si preparerà una buona salsa chaudfroid chiara, nella quale verranno introdotti i pezzi di carne del petto della pollanca, che verranno di nuovo aggiustati al loro posto. Bagnare poi la pollanca con ottima gelatina preparata in precedenza; decorare con tartufi e contornare con formette di pasta riempite di insalata alla russa legata con maionese. Decorare il piatto con formette di gelatina e con gelatina tritata.

**1095. — Pollanca all'arlecchino.** Pollanca cotta in poco liquido e raffreddata. Tagliare e riempire con una spuma composta per metà di fegato grasso e per metà di lingua. Riformare la pollanca e bagnare con salsa chaudfroid di cui una metà colorata al pomodoro: la salsa verrà disposta in modo che metà pollanca risulti rosata e metà bianca. Decorare con tartufi la parte rosata e con lingua scarlatta la parte bianca. Contornare con gelatina tritata e guarnire con formette di pasta ripiene di spuma di fegato grasso, bagnate per metà con salsa rosata e per metà con salsa bianca.

**1096. — Pollanca alla Cesarina.** Cuocere in tegame una pollanca con burro e aggiungere poi del madera o del marsala. Quando sarà cotta, toglierla dal fuoco e raffreddarla. Preparare nel frattempo una ottima gelatina al madera o al marsala ed una spuma di prosciutto ottenuta con 500 gr. di prosciutto crudo, 250 gr. di panna densa e 100 gr. di burro. Pestare il tutto e passare la purea al setaccio di metallo; unire in seguito un decilitro di gelatina semisolida e due decilitri di panna montata. Aggiungere un po' di paprica e riempire con la spuma di cui sopra il ventre della pollanca, alla quale saranno state tolte le cosidette « supreme » (le due metà della polpa del petto). Tagliare

le supreme in scaloppine sottili e disporle sulla spuma al prosciutto, lasciando al centro del petto della pollanca uno spazio vuoto che verrà ricoperto armoniosamente e con simmetria con carote e rape tagliate a pallottoline grosse come un pisello, cotte precedentemente in acqua bollente assieme a qualche pisello. Versare della gelatina sopra la pollanca pronta e disporla poi su di uno zoccolo sistemato al centro di un piatto lungo. Cospargere di gelatina tritata e mettere attorno alla pollanca dei piccoli cornetti di prosciutto ripieni di paté di fegato (questa guarnizione può venir soppressa). Contornare il piatto con formette di gelatina a triangolo. Mettere in ghiacciaia per una o due ore e servire ben fredda. (Vedi la fig. 203).

**1097. — Pollanca alla Montreuil.** La preparazione della pollanca è sempre la medesima; essa viene farcita con una spuma di prosciutto molto cremosa dopo esser stata tagliata a pezzi; in seguito viene ricostituita. Bagnarla con salsa chaufroid chiara, decorarla con tartufi neri e renderla lucida con gelatina. Per guarnizione si prepara una purea di fegato grasso ben burrata. Con tale purea si riempiono delle formette di metallo in forma di pesca al cui centro verranno disposti dei cubetti di tartufo, onde simulare il nocciolo. Tenere in ghiaccio e sformare su di un piatto adatto. Bagnare le pesche con salsa leggermente tinta di rosa e passarle con una penna intinta nel rosso, (per simulare il colore naturale di questi frutti). Disporle attorno alla pollanca, che verrà sistemata su di uno zoccolo di riso. Mettere attorno alla pollanca della gelatina tritata e guarnire il piatto con formettine di gelatina. Imitare il picciolo delle pesche con un gambo di prezzemolo. (Vedi la fig. 206).

**1098. — Pollanca al mughetto.** Per l'interno si usa la stessa composizione indicata per la pollanca alla Montreuil, unendo alla spuma di prosciutto un po' di purea di fegato grasso e tartufi in abbondanza. Ricoprire tutta la pollanca con salsa chaufroid leggermente colorata di pomodoro. Tagliare la carne del petto in scaloppine e ricoprirle con la stessa salsa. Decorare il petto, imitando con foglie di estragon passate all'acqua bollente e con del bianco d'uovo sodo tagliato a palline, dei cespi di mughetto. Per imitare il vaso dei fiori, si prenderà un pezzo di carota tagliata in modo adatto e ben cotta. La pollanca va disposta su di uno zoccolo di riso sistemando attorno ad essa della gelatina tritata finemente. Sulla gelatina tritata si dispongono delle formette di pasta riempite di insalata mista di verdure oppure di spuma di prosciutto, su ognuna delle quali verrà messa un po' di carne di pollo con guarnizione al mughetto. Decorare con formette di gelatina. È un piatto adatto per il maggio. (Vedi la figura 204).

**1099. — Pollanca alla Lucullo.** Questa preparazione differisce dalle altre in quanto la pollanca viene bagnata con salsa chaudfroid bruna al vino (porto). Viene farcita con una spuma di pollo preparata con un altro pollastrello e sistemata come è stato detto per la pollanca alla Neva, con le piccole scaloppine aggiustate attorno: l'unica differenza sta nel colore della salsa, che invece di

Fig. 198 - Pollo alla Marengo (Ricetta 1034).

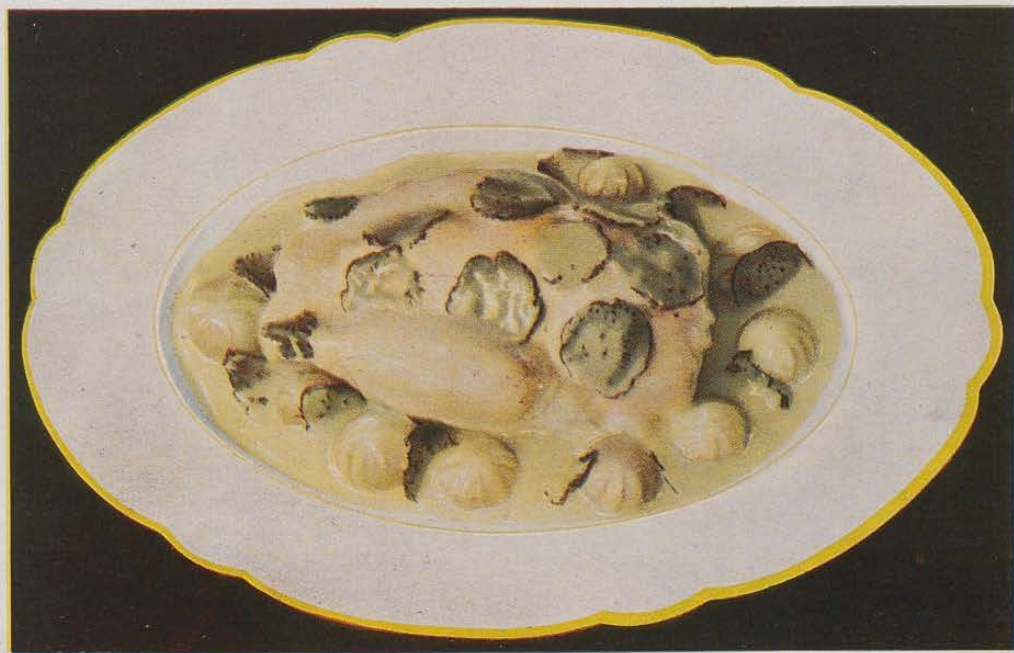



Fig. 199 - Pollanca in mezzo lutto (Ricetta 1068).

Fig. 200 - Pollanca all'Albufera (Ricetta 1074).

Fig. 201 - Pollanca alle uova d'oro (Ricetta 1076).

essere bianco, sarà bruno. Circondare con gelatina tritata e mettere attorno dei piccoli aspics di paté di fegato in formette da babà rivestite di gelatina e decorate con una fetta di tartufo.

**1100. — Spuma di pollo alla Fedora.** Si può usare a tale scopo una pollanchetta troppo dura per trovare un altro impiego. Cuocerla in gelatina, disossarla ancor tiepida e spellarla accuratamente. Rivestire una forma con gelatina allo Xerès, decorarla con del bianco d'uovo sodo, dei tartufi, della lingua scarlatta ed anche — volendo — con verdure a pezzetti. La carne del pollo sarà stata pestata ed aggiunta di burro e di salsa chaudfroid alla panna e poi passata al setaccio. Sulla decorazione di cui sopra, si stenderà uno strato di spuma, sulla quale si metteranno poche scaloppine di fegato grasso; stendere un altro strato di spuma e aggiungere qualche fetta di tartufo, terminando con la spuma. La forma non va riempita completamente: almeno due centimetri di spessore debbono rimanere liberi per la gelatina. Lasciar solidificare e sformare su di un piatto rotondo, circondando la spuma di gelatina tritata.

## La faraona.

Questo uccello, originario della Numidia, ha la carne un po' asciutta, per cui va guarnito con qualche fetta di pancetta o lardellato. La faraona può venir preparata arrostita braciata ed in tegame. Se si tratta di giovani faraone, si può anche ricorrere alla preparazione in sauté, come è stato detto per i polli. Ecco qualche ricetta adatta:

**1101. — Faraona alla Modane.** Far rosolare al burro una faraona coperta da fette di lardo (specialmente sul petto) e legata. Bagnarla con poco vino bianco e aggiungere dopo qualche momento della purea di pomodoro e salsa spagnola leggera. Mettere in forno a braciare per 50 minuti. Nel frattempo preparare dei raviolini agli spinaci lessati in acqua bollente salata. Condire i raviolini con metà della salsa di cottura della faraona, passata al passasalse e sgrassata, e cospargerli di abbondante formaggio grattato. Tagliare la faraona e sistemarla al centro di un piatto di portata, mettendo i raviolini tutt'attorno. In salsiera si servirà l'altra metà della salsa.

**1102. — Piccole faraoncine all'africana.** Tagliare due giovani faraoncine come se si trattasse di polli. Saltare i pezzi al burro a gran fuoco, aggiungendo una cipolla tritata, un po' d'aglio e un cucchiaio di farina. Quando tutto sarà ben rosolato, bagnare con un bicchiere di vino bianco e aggiungere qualche pomodoro. Aggiustare di sale. Coprire il recipiente e far cuocere per una ventina di minuti. Nel frattempo pelare 3 o 4 grossi topinambour, tagliarli a grossi dadi e passarli al burro in padella. Pelare e tagliare a fette 4 o 5 banane da frittura e friggerle al burro, badando che non si schiaccino. Sistemare i pezzi di faraona al centro del piatto, bagnandoli con la salsa di cottura sgrassata e ridotta. Aggiustare attorno i topinambour e le banane.

**1103. — Faraona alla Limousine.** Braciare la faraona come è stato detto per la faraona alla Modane e braciare del pari un cavolo, accompagnandolo con un pezzo di pancetta fresca. Tagliare poi delle carote ben rosse e delle rape a rotelle del diametro di 1 cm. Cuocere separatamente le verdure e asciugarle su di una salvietta. Quando saranno fredde, si burrano abbondantemente due forme comuni — non eccessivamente grandi — e si decorano con le verdure, sistemando una corona di rape e una di carote alternativamente. Le rotelle andranno disposte leggermente accavallate le une sulle altre. Alternare le due verdure fino a ricoprire tutta la parete delle forme. Questa decorazione è chiamata: alla certosina. Far braciare anche delle castagne pelate in una leggera salsa bruna. Una volta cotto il cavolo, lo si cola a fondo e si taglia a pezzi la pancetta, che verrà mescolata al cavolo tritato grossolanamente. Introdurre il trito di cavolo nelle due forme, badando che vi sia ben compresso. Sistemare al centro di un piatto lungo la faraona tagliata a pezzi, circondarla con le castagne, bagnare con la salsa e sformare ad ogni angolo del piatto una delle forme di cavolo alla certosina. Questa faraona viene anche chiamata « fagiano del calzolaio ».

## I piccioni.

La carne dei piccioni riscalda molto; sarà quindi consigliabile di non farne uso troppo frequente. Ciononostante sono squisiti. Sono adatti specialmente in primavera: un piatto di piccioni circondato da bei piselli freschi, è sempre gradevole e di bell'aspetto!

**1104. — Piccioncini in composta.** Svuotare, passare alla fiamma e legare i piccioni. Farli rosolare in tegame a fuoco basso, con poco burro. Quando saranno dorati si tolgono dal recipiente e si sostituiscono con una ventina di cipolline e altrettanti pezzetti di pancetta. Togliere poi il grasso reso dalla pancetta, bagnare con un po' di vino bianco e di salsa madera o fondo bruno e tornare a mettere nel tegame i piccioni che dovranno rimanere bagnati per metà dal sugo di cottura. Aggiustare di sale, aggiungere un mazzolino profumato, coprire e lasciar cuocere adagio per 20 minuti. A questo momento, sgrassare la salsa e aggiungere al composto 250 gr. di funghi crudi ben puliti. Cuocere per un altro quarto d'ora e portare in tavola tal quale.

**1105. — Piccioncini con piselli.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo i funghi con piselli freschi, da aggiungere 30 minuti prima della cottura completa. Si potrà diminuire la quantità di pancetta e di cipolline, ma sarà sempre bene non tralasciarle. Se invece di piselli freschi si usano piselli conservati, quindi già cotti, basterà aggiungerli solamente 15 minuti prima di portare in tavola, perchè questi si insaporiscano nella salsa.

**1106. — Piccioncini alla San Carlo.** Piccare il petto dei piccioncini con fettine di lingua ben scarlatta. Braciarli in recipiente di terra con un buon

fondo di salsa al madera o al marsala. Si servono accompagnati da funghi, fritti in metà olio e metà burro. Il fondo di cottura, ben sgrassato e ridotto, serve di salsa.

**1107. — Piccioncini con rape.** Far rosolare i piccioni, bagnarli con salsa spagnola al pomodoro e aggiungere delle cipolline e delle rape tagliate come piccole patatine novelle, precedentemente rosolate con un po' di grasso bollente. Quando tutto sarà ben cotto, sgrassare la salsa e servire tal quale, in un piatto fondo. I piccioni vanno tagliati in due, tre o quattro pezzi, a seconda della loro grandezza.

**1108. — Piccioncini con olive.** Far rosolare i piccioni, bagnarli con salsa al madera e aggiungere all'ultimo momento delle olive snocciolate precedentemente gettate per pochi istanti in acqua bollente onde dissalarle.

**1109. — Piccioncini in cartoccio.** Si usano dei piccioncini novelli piccoli. Tagliarli in due, appiattirli con un grosso coltello o con il pesta-carne, in modo da romperne le ossa. Disossare il più possibile i piccioni così trattati. Cuocerli allora a fuoco molto basso al burro e quando saranno cotti lasciarli raffreddare sotto un peso leggero. Preparare a parte un trito di funghi (Duxelle) e incorporarvi un po' di prosciutto cotto, tagliato a piccoli dadolini. Prendere poi dei fogli di carta bianca da cucina, oliarli abbondantemente e tagliarli in forma di cuore. Disporre da un lato un cucchiaio di funghi tritati (Duxelle) e su di questo una fettina di prosciutto cotto nonchè il mezzo piccione freddo, che verrà a sua volta ricoperto con un'altra fetta di prosciutto e con un cucchiaio di Duxelle. Avvolgere allora, piegandolo, il foglio di carta, in modo da racchiudere completamente il mezzo piccione. Quando tutti i cartocci sono pronti, si dispongono su di una piastra da forno burrata e si mettono in forno caldissimo per una decina di minuti. A parte si servirà della salsa al madera leggera e ben raffinata.

**1110. — Piccioncini alla « crapaudine ».** Procedere come è stato detto per il pollo dello stesso nome, usando solo piccioni molto giovani. (Vedi la fig. 196).

**1111. — Pigeon-pie** (*Paté di piccione all'inglese*). Conformarsi esattamente a quanto è stato detto per il pollo dello stesso nome.

**1112. — Piccione farcito all'inglese.** Tritare e far dorare in burro una cipolla di media grandezza per ogni piccione. Tritare anche 40 gr. di grasso di rognone di manzo. Bagnare con un po' di brodo un pezzo di mollica di pane, schiacciarla per farne uscire il liquido e sbriciolarla. Unire insieme grasso, pane e cipolla; aggiungere un tuorlo d'uovo od un uovo intero (se si fanno due piccioni), sale, pepe, timo, prezzemolo e salvia tritata. Riempire col composto il piccione, ricucire l'apertura, legarlo e metterlo a cuocere per molto tempo, dato che è ripieno. Se si cuoce arrosto, si barda il piccione con qualche fetta di lardo, prima di legarlo, e ciò specialmente sul petto (come è

stato detto per la faraona) onde evitare che la carne risulti troppo asciutta. Oltre che arrosto si può fare anche in tegame, in questo caso senza la bardatura con pancetta.

*Nota.* — In Inghilterra, questo tipo di ripieno serve anche per farcire i polli, le anatre, le oche ed i tacchini. In complesso, il grasso di rognone è molto usato nella cucina inglese.

**1113. — Ballotina di piccione alla Dreux.** Si procede come è stato detto per la ballotina di pollo, solamente che per il piccione si adatta meglio la salsa bruna. Si prepara una guarnizione alla finanziera — senza chenelle però, perchè il piccione è farcito — oppure dei piselli, delle rape, delle olive, dei funghi, ecc. a piacimento.

## I piccioni serviti freddi.

**1114. — Piccioncino alla Foyot.** Svuotare, passare alla fiamma e disossare un piccione, badando di non ledere la pelle, che deve venir conservata intera. Mettere da parte i filetti. Il resto della carne va pestata unitamente a un peso eguale di polpa di vitello magra e un peso eguale di ritagli di fegato grasso fresco o — in mancanza di questo — in scatola. Inumidire il ripieno con un uovo intero e aggiustare di sale. Distendere sulla pelle del piccione uno strato di ripieno; sopra di esso, sistemare i filetti del piccione uniti a scaloppine di fegato grasso tartufate; ricoprire col resto del ripieno. Racchiudere tutto nella pelle in modo da formare una piccola galantina che verrà ravvolta in un pezzo di tela sottile e legata con qualche giro di spago. Mettere in una pentola con tanta gelatina da ricoprire la galantina e lasciar cuocere, dall'inizio della ebollizione, per 3/4 d'ora, tenendo il fuoco piuttosto basso. Colare ben bene e lasciar raffreddare sotto peso leggero. Ammantarla leggermente con salsa chaudfroid scura al vino (porto) e decorare con tartufi e gelatina, come se si trattasse di una galantina.

**1115. — Medaglioni di piccione in gelatina.** Preparare i piccioni alla Foyot, non bagnarli con salsa, ma tagliarli a fette di due centimetri di spessore. Inumidire i medaglioni con salsa chaudfroid scura e decorarli con pistacchi tagliati a metà e con piccoli motivi in tartufo e bianco d'uovo sodo. Cospargerli di gelatina ed aggiustarli su di un piatto rotondo, sistemando al centro del piatto una insalata mista legata con maionese. Attorno si disporrà della gelatina tritata.

## Le anitre.

**1116. — Anitroccolo con piselli.** Si procede come è stato detto per i piccioni, tenendo conto della durezza dell'anitra per il tempo di cottura.

**1117. — Anitroccolo in composta.** Eguale procedimento che per i piccioni.

**1118. — Anitroccolo con arance.** Far braciare l'anitroccolo, come è stato detto per i piccioni con olive. Quando sarà cotto, sgrassare e passare al passasalse la salsa; aggiungerle il succo di due arance e la pelle di tre, finemente tagliata a striscioline e cotta in acqua per 3 minuti. Dopo questa aggiunta, non lasciar più bollire la salsa. Tagliare l'anitroccolo a pezzi e bagnarlo con la salsa; sistemare attorno al piatto delle fette di arancia sprovviste della pelle e dei semi, tagliate per metà. Ai due lati dell'anitroccolo ricostituito si dispongono degli spicchi di arancio ai quali verranno tolti i semi. Per la preparazione del piatto, vedi la fig. 205.

**1119. — Anitra in camicia all'antica.** Farcire l'anatra con il seguente ripieno: 125 gr. di lardo rosolato con due cipolle tritate, 250 gr. di fegato di pollo e di anitra crudo, prezzemolo tritato, sale e spezie. Pestare e passare al setaccio, aggiungere al ripieno un pugno di mollica di pane bagnata in brodo, schiacciata e sbriciolata. Farcire l'anitra, ricucire le aperture e avvilupparla prima in una vescica di maiale e poi in una salvietta. Far cuocere a fuoco basso per circa un'ora in un fondo bruno molto ristretto, preparato in precedenza. Servire con una salsa bruna preparata col fondo di cottura delanitra e aromatizzata con madera o marsala, calda o fredda, a volontà.

**1120. — Anitroccolo alla Rouennese.** Arrostire l'anitroccolo in forno ben caldo, lasciandolo piuttosto sanguinolento. Distaccarne le coscie e finirne la cottura ai ferri. Tagliare il petto in striscioline sottili e disporle man mano che sono tolte, in un piatto caldo al fondo del quale si troverà un pizzico di cipolla tritata; spolverare di sale e pepe. Pressare poi la carcassa in modo da farne uscire il sangue e unire ad esso mezzo bicchiere di ottimo vino rosso. Versare questo sugo sulle striscioline di petto, disporre ai due angoli del piatto le cosce e le ali e mettere tutto in forno ben caldo per qualche momento, in modo da coagulare il sangue e scaldare la carne.

**1121. — Anitroccolo alla nizzarda.** Svuotare, passare alla fiamma e rosolare al burro un giovane anitroccolo. Aggiungere poi dei funghi, dei pomodori svuotati e tagliati a pezzi, delle olive versate precedentemente per pochi istanti in acqua bollente in modo da dissalarle, un mazzolino profumato ed una punta d'aglio. Aggiungere un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere di cognac ed una cucchiaiata di brodo ristretto. Cuocere a fuoco molto basso, fino a cottura completa; sgrassare e servire disponendo al centro del piatto l'anitroccolo tagliato a pezzi. Attorno si dispone la guarnizione.

**1122. — Anitroccolo alla valencienne.** Far rosolare in burro, in un recipiente di terra, un bel anitroccolo; bagnare con un bicchiere di salsa madera piuttosto chiara, aggiustare di sale il tutto e lasciar cuocere a fuoco moderato per 3/4 d'ora. Venti minuti prima di servire si faranno rosolare al burro 250 gr. di riso di ottima qualità; bagnare poi con un litro di brodo e aggiungere due cucchiai di purea di pomodoro. Cuocere per una quindicina di minuti a fuoco

basso; aggiungere poi un grosso pugno di piselli freschi cotti a parte e 100 gr. di formaggio grattato. Disporre il riso a corona e sistemare l'anitroccolo tagliato come segue: il petto a striscioline sottili (che verranno aggiustate sul riso), le cosce, le ali e la carcassa in vari pezzi, messi al centro del piatto. Unire alla salsa 60 gr. di funghi, 60 gr. di prosciutto, 60 gr, di lingua ben scarlatta ed un tartufo, tagliati a filetti sottili e salsare l'anitroccolo. Servirne anche a parte.

**1123. — Anitroccolo alla Mistral.** Preparare un ripieno con 200 gr. di fegato di pollo ed un fegato d'anitra, il tutto tagliato a pezzetti e fatto dorare al burro. Aggiungere due cipolle tritate finemente e 150 gr. di funghi; bagnare il composto con mezzo decilitro di madera o marsala e aggiustare di sale e pepe. Cuocere ben coperto, scolare e pestare. Passare al setaccio il composto così ottenuto e lasciarlo raffreddare completamente. Con questa farcia si riempirà un bell'anitroccolo precedentemente svuotato, passato alla fiamma e sistemato. Far rosolare l'anitroccolo con 40 gr. di lardo tritato e fuso in precedenza. Cuocerlo badando che resti piuttosto sanguinolento. Per servire, si sistema l'anitroccolo su di un grande crostone di pane fritto disposto al centro di un piatto ovale, caldo e non fondo. Bagnare con salsa al madera l'anitroccolo. Disporre sul petto dell'animale delle fette di funghi cotti al burro, lasciando uno spazio per disporvi una striscia di fette di tartufo. La stessa guarnizione va sistemata attorno all'anitroccolo (magari i soli funghi). In salsiera il resto della salsa.

**1124. — Anitroccolo ai fichi.** Far macerare una quindicina di fichi verdi o rossi — non troppo maturi — per 24 ore in ottimo vino bianco secco. Far rosolare l'anitroccolo, quando sarà ben dorato, togliere il grasso e bagnare col vino dei fichi e con mezzo litro di salsa spagnola ben spogliata. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere un mazzolino profumato e una mirepoix di carote e cipolle; coprire bene il recipiente. Dopo 35-40 minuti di cottura si toglie la salsa che viene sgrassata a fondo, e si torna ad aggiungerla all'anitroccolo. Mettere a cuocere anche i fichi e continuare la cottura fino a quando essi saranno ben cotti. Questo piatto è eccellente sia caldo che freddo. In questo caso la salsa dovrà essere piuttosto densa, in modo che possa formare una specie di gelatina. Prima di servire, si aggiungerà alla salsa un po' di spumante.

**1125. — Anitroccolo in tegame, alla salsiccia.** Braciare l'anitroccolo con una salsa spagnola leggera. Aggiungere delle cipolline precedentemente rosolate per una decina di minuti al burro e poco prima di ritirare dal fuoco, 125 gr. di funghi crudi affettati e 150 gr. di salsiccia. A parte si faranno braciare 250 gr. di castagne. Sistemare l'anitroccolo tagliato su di un piatto, aggiustandogli attorno la guarnizione. La salsa verrà ben sgrassata e versata sul tutto. Le castagne verranno sistemate ai due lati dei piatto.

**1126. — Anitroccolo alla Federico il Grande.** Arrostire, in modo però che rimanga piuttosto sanguinolento, un bell'anitroccolo ucciso per soffocazione e non per dissanguamento. La cottura va eseguita in forno ben caldo per un

tempo di 18-20 minuti. Staccare poi le cosce, che non saranno cotte ma che non verranno portate in tavola (serviranno il giorno seguente in altro modo). Tagliare il petto dell'anitroccolo in sottili e lunghi filetti e disporli l'uno accanto all'altro su di un piatto lungo d'argento, piuttosto tiepido. Pressare la carcassa (servendosi dell'apposito apparecchio), tagliata a pezzi e sulla quale si verserà, durante l'operazione, un bicchiere di ottimo vino Barolo. Al succo uscito dalla pressa, aggiungere un po' di cognac. Versare il liquido sulle striscioline di petto di anatra e aggiustare di sale e pepe. Mettere il piatto su di un braciere, badando che non si abbia l'ebollizione della salsa, ma solamente il suo riscaldamento, in modo che il sangue abbia a cuocere, densificando la salsa, senza coagulare. Servire in tavola immediatamente.

**1127. — Intingolo di anitra.** Dissanguare l'anatra e conservarne il sangue. Tagliare a pezzi l'animale e procedere come è stato detto per il galletto al vino.

**1128. — Pompadour di anitroccolo alla Mirabello.** Snocciolare 500 gr. di grosse olive e farcirle con un cartoccio con un po' di farcia da chenelle di vitello. Gettarle in acqua bollente per 4 o 5 minuti in modo da cuocere il ripieno; scolarle ben bene e lasciarle raffreddare. Tagliare per metà una parte di queste olive e applicarle — una accanto all'altra — su di una forma da timballo ben burrata: la forma deve esserne completamente rivestita. Mettere sopra alle olive uno strato di farcia, disponendolo con la mano bagnata, in modo che non si attacchi alle dita. Queste operazioni si fanno in precedenza, dopo di che la forma viene messa in ambiente fresco. Pure in precedenza, si farà cuocere in un tegame di terra l'anitroccolo procedendo come se si trattasse di prepararlo alle olive. Tagliarlo poi a pezzi e lasciarlo ben raffreddare. Sgrassare la salsa di cottura e mantenerla calda. Disporre nel timballo i pezzi di anatra e qualche oliva farcita, uno o due cucchiai di salsa e riempire il timballo con uno strato di ripieno. Far cuocere a bagnomaria per 3/4 d'ora e sformare su di un piatto rotondo. Alla fig. 230 è data la presentazione del piatto. Questa preparazione è molto adatta per i grandi pranzi.

## L'anitra servita fredda.

La maggior parte delle presentazioni dei polli e delle pollanche fredde, si adatta anche alle anitre. Così facendo bisognerà sempre tener presente che la salsa chaudfroid va sostituita in ogni caso con una salsa bruna. Ecco qualche elegante preparazione fredda dell'anitra.

**1129. — Chaudfroid di anitroccolo al vino rosso.** Far arrostire il giorno precedente un bell'anitroccolo (soffocato e non dissanguato). Badare che rimanga un po' sanguinolento, ma non eccessivamente. Far rosolare in una padellina le frattaglie tagliate a pezzetti, spolverarle di farina e quando anche questa sarà rosolata, bagnare con 3/4 di litro di brodo da gelatina; aggiungere qualche pomodoro e cuocere per due ore a fuoco molto basso, sgrassando la

salsa di tempo in tempo. Quando l'anitra sarà cotta, sgrassarla con un bicchiere di ottimo vino porto e incorporare il sugo di cottura così ottenuto, alla salsa. Passarla al passasalse e lasciarla raffreddare. Tagliare il petto dell'anitra in sottili striscioline, il resto a pezzi: bagnare il tutto con la salsa semi-rappresa e decorare con tartufi. Quando la salsa sarà completamente rappresa, si disporranno i vari pezzi in un piatto fondo e si ricopriranno con altra gelatina semi-solida; tenere in fresco fino al momento di servire.

**1130. — Anitra alla Neva.** Preparare l'anitra come al solito e farcirla con un ripieno da gratin addizionato di 150 gr. di tartufi tagliati a dadolini. Cuocere l'anitra così farcita in un ottimo fondo da gelatina, al madera o al marsala. Una volta cotta, la si scolerà ben bene e la si lascerà raffreddare. Col fondo di cottura si comporrà una salsa chaudfroid bruna che verrà versata sull'anitra. Decorare con tartufi e sistemare su di uno zoccolo di riso. Bagnare con gelatina. Guarnire i bordi del piatto con formette di gelatina.

**1131. — Anitra alla Vendôme.** Arrostire e lasciar freddare l'anitra. Tagliare il petto in sottili striscioline e bagnarle in salsa chaudfroid bruna semi-solida. Togliere l'osso del petto, riempire la carcassa con una spuma di fegato grasso unita a del ripieno da gratin (in dose di metà peso) e aggiungere 1 decilitro di panna ben densa. Ricostituire, su questa spuma, il petto dell'anitra. Bagnare il tutto con salsa chaudfroid, decorare con tartufi e rivestire con gelatina semi-solida. Disporre su di uno zoccolo di riso, contornando con gelatina tritata, spicchi d'arancio bagnati di gelatina e piccoli pomodori svuotati e riempiti di una ottima insalata di punte di asparagi. (Vedi la figura 215).

**1132. — Anitroccolo con ciliege alla Montmorency.** Far arrostire l'anitroccolo il giorno precedente, badando che la carne resti piuttosto rosata. Lasciarlo raffreddare. Lo stesso giorno si prepara una ottima gelatina al Barolo, nonchè un ripieno da gratin per farcire l'anatra. Tagliare il petto a filetti sottili senza toccare le cosce. Togliere l'osso del petto e riempire la carcassa con il ripieno, dando al ripieno stesso la forma del petto. Riformare il petto dell'anitroccolo coi filetti e ricoprire il tutto con uno strato di ottima salsa chaudfroid bruna al barolo. Decorare il piatto con ciliege, fatte macerare in precedenza in ottimo vino rosso zuccherato. Sistemare l'anitroccolo su di uno zoccolo di riso e contornarlo di gelatina tritata. Guarnire con formette di gelatina contenenti qualche ciliegia. È un piatto estivo molto apprezzato. Per la preparazione, vedi la fig. 217.

**1133. — Salmis di anitroccolo alla Voisin.** Tagliare il petto dell'anitroccolo arrostito, in sottili striscioline. Pestare la carne della carcassa, del collo e delle frattaglie, aggiungendo qualche po' di tartufo. Preparare a parte una Mirepoix, aggiungere la carne pestata e un po' di salsa spagnola ridotta e far condensare il tutto dopo aver aggiunto un bicchiere di barolo. Aggiustare di sale e

Fig. 202 - Chaufroid di pollo (Ricetta 1084).

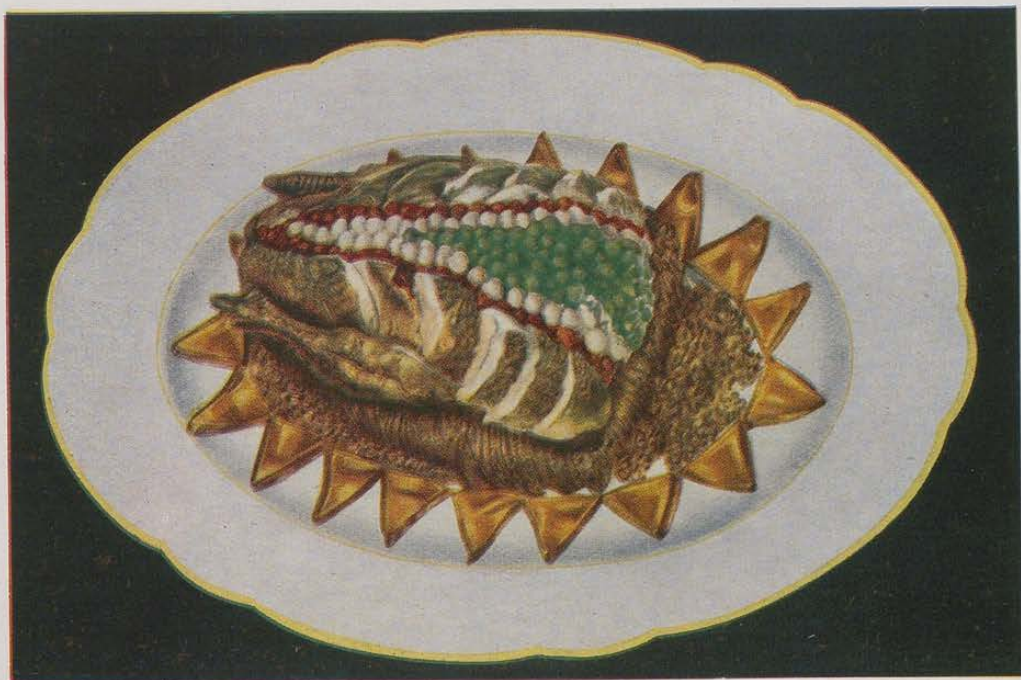



Fig. 203 - Pollanca alla Cesarina (Ricetta 1096).

Fig. 204 - Pollanca al mughetto (Ricetta 1098).

Fig. 205 - Anitroccolo con arance (Ricetta 1118).

passare al setaccio. Con questa salsa ridotta, fatta raffreddare, si ricopriranno i filetti. Preparare a parte delle scaloppine di fegato grasso cotte in madera o marsala e ben tartufate. Disporre alternativamente scaloppine e fettine di petto in un timballo d'argento, guarnendo abbondantemente di tartufi. Finire di riempire il timballo con ottima gelatina e servire ben ghiacciato.

**1134. — Filetti di anitroccolo alla Dino.** Arrostire un bell'anitroccolo (il cui petto deve essere ben sodo e carnoso). Lo stesso giorno si preparerà anche un grosso fegato grasso di 500 gr. circa, cotto in madera o barolo od altro ottimo vino, e due tartufi. Preparare una salsa chaudfroid bruna con gelatina e le frattaglie dell'anitra; lasciando cuocere a lungo a fuoco molto basso. Sgrassare la salsa, passarla al passasalse e lasciarla raffreddare. Il giorno seguente si taglierà il petto dell'anitroccolo in filetti sottili che si ricopriranno con purea di fegato grasso, mediante il solito cartoccio. Questa purea sarà stata ottenuta col fegato grasso cotto come è stato detto in precedenza, passato al setaccio e aggiunto di 100 gr. di burro freschissimo. Bagnare i filetti con salsa chaudfroid semi-rappresa, decorarli con fettine di tartufo e disporli in modo elegante su di un piatto lungo piuttosto fondo. Bagnare con abbondante gelatina semi-rappresa e lasciar solidificare in ghiacciaia. Terminare la decorazione, inquadrando ogni filetto con un sottile cordoncino di gelatina tritata, aggiunta di ritagli di tartufi, parimenti tritati.

**1135. — Anitra in gelatina alla Marivaux.** Piatto freddo di bellissimo aspetto, per la preparazione del quale occorrono piccoli stampi in forma di anitra (questi stampi servono anche per la confezione di gelati originali). Arrostire il giorno prima una bella anitra, tenendo la carne rosata. Il giorno seguente, si taglierà il petto a filetti sottili e si riempirà la carcassa (alla quale sarà stato tolto l'osso del petto) con insalata di verdure miste, legata con maionese. Disporre l'insalata a punta acuta. Ricoprire i filetti di gelatina semi-solida e sistemarli sulla insalata, accavallandoli leggermente uno sull'altro. Bagnare il tutto con un bello strato di gelatina e mettere nelle piccole formette di cui sopra, un po' di fegato grasso. Disporre su queste formette della gelatina colante, in modo che ne vengano ricoperte. (Le formette vanno riempite come segue: preparare una purea di fegato grasso aggiunta di burro; disporla nelle formette e introdurre le formette stesse per una ventina di minuti nel ghiaccio pesto; prima di sformarle, si immergeranno leggermente in acqua calda. Con due piccoli pezzettini di tartufo nero, si imiteranno gli occhi delle anitre).

**1136. — Anitra alla Sivigliana.** Disossare la pancia dell'anitra e farcirla con un ripieno da gratin aggiunto di un paio di cucchiai di purea di pomodoro ed un trito di fegato grasso cotto. Cucire allora la pelle della pancia dell'anitra farcita. Avviluppare l'anitra in un pezzo di tela e farla cuocere per un'oretta in un ottimo fondo bruno. Quando sarà cotta, colarla ben bene, farla raffreddare e tagliarne la pancia a fette. Ricostituire l'anitra e ricoprirla con salsa

chaudfroid bruna. Sistemarla su di uno strato di gelatina tritata. Si contorna con olive verdi snocciolate e farcite con fegato grasso. Bagnare anche le olive con salsa chaudfroid bruna. Decorare il petto dell'anitra con fette di olive farcite.

## I tacchini.

I tacchini si servono arrostiti, farciti, secondo le ricette date per i polli, piccioni, ecc. Naturalmente bisognerà tener conto della maggiore grandezza sia per la quantità di ripieno che per la durata della cottura. I tacchini possono venir presentati braciati come si è detto per le pollanche, accompagnandoli con le stesse guarnizioni. Ottimo il tacchino alla finanziera, alla tolosana, alla giardiniera, alla salsiccia, ecc..... Dato che tutte le formule adatte sono state già indicate, riteniamo inutile di ripeterle. Al capitolo degli arrosti, daremo la ricetta della tacchina farcita di castagne.

## Le oche.

L'oca viene cucinata secondo le ricette che abbiamo dato per le anitre. Essa ci dà uno dei massimi... gioielli della cucina: il fegato grasso. Il grasso d'oca ci fornisce un ottimo condimento il quale trova un impiego particolare nella preparazione dei legumi secchi.

**1137. — Oca braciata alla lionese.** Far rosolare l'oca in un recipiente di terra in modo che sia ben colorata da tutti i lati. Togliere il grasso reso e bagnare con un bicchiere di vino bianco e mezzo litro di salsa madera, preparata in precedenza. Mettere attorno all'oca una ventina di cipolline rosolate al burro; aggiustare di sale, coprire il recipiente e lasciar cuocere a fuoco basso per 3/4 d'ora. Aggiungere allora una ventina di belle castagne (alle quali saranno state tolte la buccia e la pellicola); mezz'ora dopo si aggiungeranno anche 250 gr. di funghi crudi ben lavati e 150 gr. di salsiccia rosolata. Terminare la cottura a fuoco molto basso, badando che tutto sia cotto alla perfezione. Servire l'oca, tagliata, al centro del piatto e sistemare attorno ad essa la guarnizione. A parte si servirà la salsa ben sgrassata.

**1138. — Oca arrosto alla tedesca.** Pelare 1 kg. di mele renette e introdurne la metà nella pancia dell'oca. Arrostirla come è stato detto in precedenza. Preparare col resto delle renette una marmellata, non zuccherata, da servire contemporaneamente.

**1139. — Salame d'oca.** Disossare l'oca come se si trattasse di una galantina, farcirla con un kg. di salsiccia unita a tartufi e a grossi dadi di prosciutto e lingua ben scarlatta. Richiudere e legare senza serrare troppo. Metterla in tegame di terra, non eccessivamente grande, e farla cuocere in un fondo preparato con ossa di vitello e le ossa dell'oca, qualche carota, delle cipolle e un po' di vino bianco. La galantina deve essere appena bagnata. Coprire ermeti-

camente il recipiente e mettere in forno moderato per 3 ore. Raffreddare per metà e slegare. Tagliare a fette e portare in tavola. Si può anche servire freddo. Se si servisse caldo si accompagnerà col sugo di cottura ristretto; se si servisse freddo, col sugo gelatinizzato.

**1140. — Oca alla Mecklenburg.** (*Cucina tedesca*). Farcire un'oca con mele renette pelate ed affettate grossolanamente e passate al burro, badando che non siano completamente cotte. Unire alle mele qualche po' di uva passa. Ricucire l'oca farcita e farla braciare in recipiente di terra per un paio d'ore. Nel frattempo lessare del cavolo rosso e qualche castagna. L'oca va servita tagliata a pezzi, contornata da un lato da una parte delle mele e dall'altro dal cavolo e dalle castagne.

**1141. — Intingolo d'oca.** Dissanguare l'oca e procedere come è stato detto per l'anitra dello stesso nome.

**1142. — Oca in tegame alla salsiccia.** Si procede come è stato detto per l'anitroccolo dello stesso nome.

**1143. — Oca alla choucroute.** (*Cucina francese*). Far rosolare l'oca in tegame o al forno. Preparare poi la choucroute, come è detto al capitolo: *Cavoli*. Quando la choucroute sarà cotta si porterà in tavola l'oca contornata dalla choucroute, da patate all'inglese e da fette di pancetta, cotte insieme alla choucroute.

**1144. — Oca al riso.** Tagliare l'oca a pezzi e procedere come è stato detto per le frattaglie di pollo al riso.

**1145. — Ragout d'oca con castagne.** Procedere come per un ragout comune, sostituendo le patate con castagne pelate conservate intere. Cuocere a fuoco basso e sgrassare ben bene la salsa.

**1146. — L'oca in conserva.** Tagliare l'oca in quattro parti e tenerla sotto sale per 24 ore. Asciugare i pezzi e farli cuocere a fuoco molto basso col grasso del fegato d'oca, fatto fondere precedentemente. Questo grasso non deve essere bollente ma solo scaldato, altrimenti la carne, invece di venire cotta, verrebbe fritta. La carne d'oca sarà cotta, quando pungendola con un ago non fuoriesce più sangue dalla puntura. Disporre allora i pezzi in giarre di terra o di grès e coprirli completamente con il grasso di cottura ben decantato dal liquido della carne. Se il grasso reso non sorpassasse la carne, si lascerà rapprendere il grasso d'oca e si verserà poi sul tutto del grasso di maiale fuso ma non caldo. Questa preparazione dell'oca presenta il vantaggio di conservarsi a lungo. Se ne fa largo uso nelle campagne, durante l'inverno. Vanno preparati molti piccoli recipienti, in modo che ognuno di essi possa essere rapidamente consumato una volta iniziato, perchè se rimangono aperti troppo tempo rischiano di alterarsi.

**1147. — Ragout alla tolosana.** Cuocere un litro di fagioli bianchi con cipolle, carote, aglio e un pezzo di pancetta di maiale e di montone. Quando saranno cotti, rosolare in poco grasso d'oca 150 gr. di cipolla tritata, aggiungere 3 spicchi d'aglio schiacciati ed 1/4 di litro di purea di pomodoro. Aggiustare di sale. Versare metà dei fagioli in una terrinetta da forno. Mettere sopra ai fagioli uno o due pezzi d'oca in conserva, nonchè il lardo ed il montone cotti in precedenza. Aggiungere del pari un salamino all'aglio. Coprire col resto dei fagioli; cospargere di pan grattato e far gratinare in forno moderato per un'oretta, bagnando di tanto in tanto — se è necessario — con un po' del sugo di cottura dei fagioli. Si serve tal quale, nella stessa terrinetta di cottura. Tagliare a pezzi il montone, il lardo, l'oca ed il salamino. Questo piatto non deve essere troppo asciutto, ma piuttosto umido.

## Il fegato grasso.

Il fegato grasso può essere d'oca o di anitra. Per lo più si usano fegati grassi d'Alsazia o di Tolosa. La Cecoslovacchia è anche una ottima produttrice.

L'essenziale è la cottura, che può venir fatta in crostata, in terrinetta o in casseruola. Il fegato cotto deve essere sempre rosato senza essere sanguinolento. Si può anche servirlo affettato, come se si trattasse di fegato di vitello, infarinato e saltato al burro.

**1148. — Come si cuoce il fegato grasso in terrinetta.** Cominciamo col dire come si riconosce e come si prepara un buon fegato grasso. Il fegato grasso deve essere roseo, sodo e brillante. Togliere a tutta prima la parte verdognola che tocca la vescichetta biliare e condire il fegato con sale, pepe e poche spezie. Metterlo in un recipiente di terra con 1/4 di bottiglia di ottimo vino rosso (madera, porto, barolo od anche vino bianco o spumante). Aggiungere due o tre tartufi freschi puliti alla perfezione e lasciar marinare per 24 ore. Avviluppare quindi il fegato in una rete di maiale e farlo cuocere senza che abbia a bollire, nella terrina ben coperta, col vino e coi tartufi. Meglio di tutte è la cottura in forno: 22 minuti per un fegato di 500 gr, circa; 35 minuti per un chilo di fegato. Il fegato in questione può venir servito caldo con salsa al madera aggiunta del vino di cottura ben sgrassato. Si può anche servire freddo, in gelatina aggiunta di vino per chiarificarla. I tartufi servono per decorare il fegato.

**1149. — Come si cuoce il fegato grasso in crostata.** Far macerare il fegato con dell'ottimo vino barolo e con qualche tartufo, per 24 ore. Preparare allora una pasta con 5-600 gr. di farina, un po' di sale, 150 gr. di strutto, nonchè tanta acqua tiepida da poter preparare una pasta non troppo elastica, che si possa distendere col matterello. Dividere la pasta onde formare due sfoglie rotonde dello spessore di mezzo centimetro. Su di una sfoglia si poserà il fegato: bagnare tutto attorno e guarnire con tartufi. Ricoprire con la seconda

sfoglia, ripiegando la pasta tutto attorno, in modo da farle ben aderire fra loro. Al centro della sfoglia di copertura, si praticherà un piccolo buco. Cuocere per 50 minuti a forno caldissimo. Se il fegato viene servito caldo, si toglie una parte della pasta e si bagna con salsa al madera. Il fegato caldo si serve con cucchiaio; la salsa in salsiera.

**1150. — Fegato grasso del Périgord.** Preparare una ottima salsa del Périgord, con tartufi a fette, od in quarti. Dopo aver cotto il fegato, lo si dispone su di un piatto rotondo e lo si bagna con la salsa, aggiustando i tartufi sul fegato o attorno ad esso. Il fegato grasso può venir anche tartufato all'interno, prima della cottura.

**1151. — Timballo di fegato grasso alla Cambacérès.** Prendere una forma semi-sferica e burrarla abbondantemente. Far cuocere dei grossi maccheroni in tutta la loro lunghezza; scolarli e metterli ad asciugare completamente su di un tovagliolo, tagliarli poi a pezzetti di mezzo centimetro di lunghezza e disporre i pezzetti attorno alla forma, uno accanto all'altro. È questo un lavoro piuttosto lungo, ma che può venir eseguito il giorno precedente. Mettere in luogo fresco, in modo che i maccheroni vengano fissati dal burro. Disporre allora uno strato di ripieno da chenelle al pancotto, servendosi delle dita umide: questo strato dovrà avere lo spessore di un centimetro. Riempire il timballo con un ragout di fegato grasso tagliato a dadolini e di funghi e tartufi legati in salsa al marsala ristretta; il tutto ben raffreddato e preparato in anticipo. Chiudere il timballo con uno strato di ripieno e mettere la forma a bagnomaria in forno per 40 minuti all'incirca. Sformare poi su di un piatto rotondo; sistemare attorno una corona di medaglioni di fegato grasso (se è rimasto un avanzo), guarnendo ogni medaglione con una fettina di tartufo e bagnare con salsa al madera ben calda. (Vedi la fig. 232). Questo piatto superbo e delicato, va servito ben caldo. Esso avrà l'aspetto di un nido d'api. Volendo, si può aggiungere all'acqua di cottura dei maccheroni, un po' di zafferano, in modo che essi acquistino un bel colore dorato.

**1152. — Mousseline di Strasburgo.** È questa una delle presentazioni più ricche che si possano fare. Il fegato grasso si trova al centro di una brioche non zuccherata.

Macerare il fegato ben condito, incrostarlo di pezzi di tartufo, avvilupparlo e cuocerlo in un recipiente di terra per 20-25 minuti se si tratta di un fegato di 500 gr.; poichè deve essere completamente cotto. Colarlo e lasciarlo quasi raffreddare. Il giorno precedente si preparerà mezzo chilo di pasta da brioche comune, senza zucchero (vedi il capitolo: *Paste*). Stendere uno strato di pasta col matterello, lasciandola abbastanza spessa e disporla in uno stampo piuttosto alto e stretto, con fondo spesso e ben burrato. Colare ben bene il fegato e disporlo nella forma, chiudere poi il timballo con uno strato della stessa pasta, facendo aderire con un po' di uovo. Disporre attorno allo stampo una striscia di carta bianca che dipasserà di 6-7 centimetri. Mettere la forma in

forno a calore moderato e quando la pasta sarà abbastanza levata, aumentare il calore; tenere la brioche a forno ben caldo per una buona ora. Il punto di cottura viene stabilito allorchè piantando un ago al centro della brioche, viene ritirato caldo e asciutto. Si può servire calda; meglio fredda. Si potrà accompagnare — se calda — con una finanziera, un pan di pollo in formette, dei funghi freschi, del risotto, ecc.

**1153. — Scaloppine di fegato grasso alla Lucullo.** Invece di cuocere e servire intero il fegato, si può ricorrere alla presentazione in scaloppine. A tale scopo, tagliare a fette il fegato grasso crudo, condirlo di sale, pepe e spezie e farlo macerare con un bicchiere di madera o di marsala e qualche tartufo crudo affettato. Asciugarle ben bene, infarinarle e passarle al burro in padella, procedendo come se si trattasse di fegato di vitello. Disporle su crostoni in un piatto un po' fondo e rotondo. Unire la salsa con il liquido di marinata e aggiungere un po' di ottima salsa spagnola; far cuocere per brevissimo tempo qualche fetta di tartufo e disporre le fette stesse sulle scaloppine di fegato grasso. Bagnare con la salsa ben calda e servire bollenti.

**1154. — Medaglioni di fegato grasso alla napoletana.** Trattare il fegato allo stesso modo e sistemarlo su una larga crostata, preparata in precedenza e riempita con spaghetti conditi di salsa e abbondantemente tartufati. Su ogni medaglione si aggiusta una fettina di tartufo. Bagnare il tutto con sugo di vitello o di pollo leggermente condito con pomodoro e legato con pochissima fecola.

**1155. — Sorprese del Périgord.** Far cuocere in madera o marsala dei tartufi ripuliti accuratamente e della medesima grandezza. Scolarli e svuotarli onde riempirli poi con spuma di fegato grasso. Il fondo di cottura viene utilizzato per la preparazione di una ottima salsa del Périgord. Sistemare i tartufi su di un piatto, bagnarli con la salsa e servire l'avanzo della medesima in salsiera. Portare in tavola ben calde.

**1156. — Soufflé di fegato grasso.** Pestare 100 gr. di noce di vitello privata dei nervetti e condirla con sale, pepe e spezie. Aggiungere 200 gr. di fegato grasso crudo pestato, due uova intere e due tuorli. Passare il composto al setaccio e lavorarlo con una spatola, tenendo il recipiente sopra a del ghiaccio. Incorporarvi gradatamente 125 gr. di panna fresca e 3 bianchi d'uovo battuti a neve. Guarnire uno stampo per 3/4 (preferibilmente un vero stampo da soufflé in porcellana) con uno strato dei composto, uno di tartufi cotti ed un secondo strato del composto. Naturalmente lo stampo dovrà essere ben burrato. Cuocere in bagnomaria bollente per 25 minuti circa e servire caldo. Si accompagna con salsa del Périgord.

**1157. — Medaglioni di fegato grasso alla milanese.** Disporre i medaglioni, saltati al burro, attorno ad una piramide di risotto al pomodoro o in bianco, ben tartufato. Bagnare poi con salsa del Bearnese.

*Nota.* — Indipendentemente da queste ricette, nelle quali il fegato grasso viene presentato solo, si fanno preparazioni secondo le quali il fegato grasso viene utilizzato come guarnizione di un piatto di carne qualsiasi: in purea, sotto forma di palline tartufate, ecc. Ad ogni modo, il fegato grasso verrà sempre molto apprezzato a patto che non sia eccessivamente cotto, la parte centrale dovrà rimanere sempre rosata.

**1158. — Bocconi di fegato grasso.** Stendere col matterello della pasta sfogliata e formare con lo strato ottenuto tanti rettangoli, al centro dei quali si disporrà un bastoncino di fegato grasso cotto, oppure di purea di fegato grasso ben burrata. Dopo aver leggermente bagnati i bordi del rettangolo, si rovescia la pasta, in modo da ricoprire il fegato grasso. Dorare al solito la parte superiore e striarla leggermente, in senso trasversale. Cuocere in forno ben caldo.

## Preparazioni fredde del fegato grasso.

Il fegato grasso va sempre cotto in poco vino di ottima qualità; il vino di cottura andrà sempre aggiunto alla gelatina di accompagnamento oppure alla salsa, se si serve caldo. Il fegato grasso va cotto con qualche tartufo: i due sapori si accordano tanto bene! Naturalmente il tempo di cottura necessario per i tartufi sarà assai minore di quello richiesto dal fegato grasso: essi verranno aggiunti solamente un quarto d'ora o venti minuti prima della completa cottura del fegato. Fra le presentazioni fredde del fegato grasso, la più diffusa è la seguente:

**1159. — Aspic di fegato grasso.** In questo caso il fegato grasso, cotto in precedenza e lasciato raffreddare, viene tagliato a fette di un centimetro di spessore. Le fette dovranno avere un diametro di circa 4 cm. e verranno tagliate in forma regolare mediante una apposita forma tagliente (tagliapasta), da immergere volta per volta in acqua calda. Al centro di ogni fetta si sistemerà una rotella di tartufo che verrà fissata con un po' di gelatina semi-solida. Rivestire di gelatina una forma da aspic con incavatura al centro. Sistemare le fette attorno alle pareti della forma e riempire i vuoti fra una fetta e l'altra con i ritagli del fegato grasso; ricoprire di gelatina liquida, ma ben fredda, lo strato di fettine. Far solidificare su ghiaccio; tornare a sistemare delle fettine di fegato grasso, procedendo come è già stato detto; se occorresse, si disporrà un terzo strato di fettine, sempre naturalmente dopo aver lasciato rassodare lo strato precedente. Una volta riempita la forma, la si metterà in ghiaccio a rapprendere completamente. Al momento di servire, si sforma su di un piatto adatto, coperto con una salvietta. (Vedi la fig. 148 « Aspic di aragosta »). Attorno all'aspic non si mette della gelatina, contenendone esso stesso a sufficienza.

**1160. — Spuma di fegato grasso in gelatina.** Passare al setaccio sottile il fegato grasso, cotto il giorno precedente come è stato già detto (il suo peso sarà di 300-400 gr.). Battere fortemente questa purea, aggiungervi 75 gr. di

burro ben rammollito e poi, lentamente e un po' per volta, 125 gr. di panna fresca montata per metà. Aggiustare di sale e aggiungere un po' di paprica e qualche po' di spezie. Tenere la spuma in fresco. Nel frattempo si rivestirà una forma da timballo con un denso strato di gelatina, procedèndo come è stato detto per l'aspic di fegato grasso. Decorare il fondo e le pareti della forma con fette di tartufo nero. Aggiungere anche alla spuma dei tartufi tagliati a fette o a dadolini e riempire la forma con la spuma di fegato grasso tartufata, terminando con un bello strato di gelatina. Mettere su ghiaccio a solidificare e al momento di servire sformare su di un piatto rotondo ben freddo. Contornare con gelatina tritata e bordare il piatto con formette di gelatina. Questa spuma di fegato grasso può anche servire per farcire un pollo o una pollanca (alla Neva), un'anitra (alla Vendôme), un fagiano (alla bohémienne) e tutti i piatti di questo genere da servir freddi.

**1161. — Spuma di fegato grasso in forma o "Alessandra".** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sistemando però la spuma in uno stampo di metallo bianco in forma di fegato grasso. Far solidificare su ghiaccio e sformare, al momento di servire, su di un piatto adatto. Bagnare con gelatina semi-solida e decorare con tartufi. Si presenta come un fegato grasso naturale e permette di utilizzare un fegato che non fosse cotto alla perfezione o che fosse risultato troppo asciutto. (Per la preparazione, vedi la fig. 218).

**1162. — Pan di fegato grasso in gelatina.** Far cuocere il giorno precedente in ottimo madera o marsala un fegato grasso e qualche tartufo. Raffreddarlo nel liquido stesso. Togliere poi il fegato ed i tartufi e sgrassare il fondo facendolo quindi ridurre a pieno fuoco con un pochino di gelatina di carne, fino a quando non rimangano che due cucchiai di ristretto. Versare il ristretto in un piccolo recipiente e aggiungervi due tuorli d'uovo; far densificare a bagnomaria, agitando con una piccola frusta, fino ad ottenere una crema ben densa alla quale verranno aggiunti un etto e mezzo di burro e 30 gr. di nocciole tostate e pestate in mortaio (questa aggiunta servirà a dare al composto un gusto ottimo ed indefinibile). A questa specie di salsa si aggiungerà poi il fegato grasso pestato e passato al setaccio e qualche fetta di tartufo. Aggiustare di sale e disporre il composto in una forma rivestita di gelatina e decorata di tartufi, come si è detto per la spuma di fegato grasso, che presenta qualche analogia col pan di fegato grasso. Disporre su gelatina tritata dopo aver fatto rapprendere su ghiaccio e sistemare attorno al piatto delle formette di gelatina. Il pan di fegato grasso è molto più gustoso della spuma. (Al palato italiano non piace la nocciola miscelata a carni in genere, alla squisitezza del fegato grasso in specie. Lo sconsigliamo quindi ai nostri connazionali. «*N. d. T.*»).

**1163. — Medaglioni di fegato grasso alla Maria Teresa.** Tagliare da un fegato grasso, cotto in spumante con qualche tartufo, delle scaloppine tonde che verranno ricoperte con spuma del fegato stesso, in strato piuttosto denso. Ricoprirle con salsa chaudfroid bianca e decorarle con motivi di tartufo nero

Fig. 206 - Pollanca alla Montreuil (Ricetta 1097).

Fig. 207 - Cesto di pesche in fegato grasso (Ricetta 1165).
Fig. 208 - Cesto di tartufi « sorpresa » (Ricetta 1164).

Fig. 209 - Chaudfroid di pollo a piramide (Ricetta 1084).

Fig. 210 - Aspic di pollo (sormontato da una spuma di pollo preparata con le cosce del pollo stesso). (Ricetta 1088).

prima di rivestirle di gelatina. Coi ritagli delle scaloppine preparare delle piccole palline che si rivestono con uno strato di densa salsa chaudfroid al pomodoro (in modo da dar loro l'aspetto di ciliege) e che si rivestono da ultimo con uno strato sottile di gelatina. Disporre i medaglioni sul bordo di un grande zoccolo di riso, al centro del quale è disposto un altro zoccolo di riso, più piccolo, sul quale si aggiusteranno le ciliege. Contornare lo zoccolo grande con belle formette di gelatina e guarnire gli interstizi con gelatina tritata. (Vedi la figura 219).

**1164. — Tartufi sorpresa in gelatina.** Passare al setaccio 250 gr. di fegato grasso cotto e unirvi 100 gr. di burro rammollito. Preparare delle palline della grossezza di noci e tenerle per un'ora in ghiacciaia. Arrotolarle poi in tartufo tritato, in modo che simulino dei tartufi: durante l'operazione si cercherà anche di dare alle palline la forma dei tartufi naturali. Brillantarli con gelatina semi-solida e disporli a cesto, a piramide, a cespuglio, ecc. Possono anche servire ottimamente per guarnizione ad un piatto di carne fredda. (Vedi la fig. 208).

**1165. — Delizie di Strasburgo.** Preparare una purea di fegato grasso cotto e burrarla in ragione di 150 gr. di burro rammollito per 500 gr. di fegato grasso. Lavorare a fondo il composto e aggiustarlo di sale. Servirsene per riempire i due lati di piccoli stampini di latta o di metallo bianco, in forma di piccoli fegati grassi in miniatura, frutta, ecc.. Riempirli in modo da schiacciare ben bene il ripieno nei medesimi. Sistemarli poi in ghiaccio pesto e dopo una ventina di minuti immergerli per un istante in acqua calda e sformarli. Decorare con tartufi e gelatinare. Disporre su di uno strato di gelatina tritata, oppure anche in un cestello in pasta da tagliatelle, di facile confezione. (Alle figg. 51 a 53 è spiegato il modo di confezionare questi cestelli di pasta). Alla fig. 207 è rappresentato un cesto di pesche in fegato grasso.

**1166. — Crostata di fegato grasso alla Charvin.** Cuocere una crostata di pasta da paté in uno stampo quadrato. Quando sarà fredda, si disporrà al fondo uno strato di spuma di fegato grasso, sul quale si disporranno delle fette dello stesso e poi un sottile strato di gelatina. Lasciar solidificare il tutto e poi aggiustare su ogni fetta uno strato di spuma di fegato grasso. Decorare con tartufi e ricoprire con gelatina semi-solida. Mettere in luogo fresco per un paio d'ore. È un piatto squisito. (Vedi la fig. 220).

# LA SELVAGGINA

Il periodo nel quale la selvaggina si trova sul mercato, sembra sempre troppo breve agli amatori della medesima.

Essa si suddivide in selvaggina da pelo e selvaggina da piuma. Alla prima categoria appartengono: la lepre, il capriolo, il cinghiale, ecc. Alla seconda: il fagiano, la pernice, il tordo, la beccaccia, la quaglia, l'allodola, ecc.

## La lepre.

La lepre giovane si riconosce dal muso un po' affilato; se questo fosse quadrato e appiattito, si tratta di una lepre vecchiotta. Di più: alle zampe anteriori, toccando fra le due ossa, si deve sentire una piccola protuberanza (come una lenticchia), che scompare con l'età. Le orecchie delle giovani lepri sono più aguzze. La preparazione classica della lepre è in intingolo.

**1167. — Lepre in intingolo.** Lasciar marinare la lepre per 48 ore (a meno che non sia già troppo frolla). Asciugare i vari pezzi e metterli a rosolare con un po' di grasso a fuoco vivo; cospargerli di farina e far dorare il tutto. Aggiungere poi un bicchierino di cognac e fiammeggiare, dopo di che si aggiungerà uno spicchio d'aglio schiacciato e dopo due minuti il vino della marinata con altrettanta quantità di acqua. Mettere la giusta quantità di sale, pepe, spezie, un mazzolino profumato e un po' di pomodoro in purea. Coprire e cuocere per 20 minuti, aggiungere poi una ventina di cipolline rosolate al burro, 150 gr. di lardo magro tagliato a pezzi, precedentemente sbollentato e poi passato in padella. Si continuerà la cottura per un'oretta, dopo di che si sgrasserà la salsa e si aggiungeranno ancora 250 gr. di funghi crudi, ben puliti. Quando tutto sarà cotto, si scioglierà il sangue della lepre (che è indispensabile) con qualche cucchiaiata di salsa e si verserà il tutto nella salsa stessa. Mescolare, far levare ancora un bollore e servire. Si può contornare con crostoni di pane fritti.

**1168. — Lepre in salmì, alla moda italiana** (1). Il lepre in salmì è una leccornia troppo conosciuta ed apprezzata dal nostro popolo ed in specie dalla infinita schiera degli appassionati di S. Uberto. Non vi è ritorno di caccia, dove la lepre sia rimasta vittima, senza che essa vada a finire in salmì. Del resto è questa una delle poche tradizioni della cucina dell'antica Roma, che conserva ancora il suo carattere genuino; solo al posto dell'indecifrabile *garum* è subentrato il sangue del lepre stesso. Tutti gli altri ingredienti, funghi, lardo

(1) Aggiunta del traduttore.

magro, tartufi, crostoni, polenta, ecc. ecc., sono delle volontarie aggiunte, che noi lasciamo al gusto e capriccio dei nostri lettori.

È necessario che il lepre sia conservato in luogo fresco e con la propria pelle, almeno 4 o 5 giorni, avendo però l'accortezza di togliergli i budelli e la trippa, conservandogli gli interiori mangiabili (polmoni, cuore, fegato e sopratutto non lasciare sgocciolare il sangue; è una finezza riempire la pancia con rami di rosmarino. Dopo questo periodo, spellarlo, togliergli gli interiori e sopratutto raccogliere bene il sangue. Tagliarlo a pezzi più o meno grandi polmone, fegato e cuore compresi; mettere tutto dentro un capace recipiente di coccio, con abbondanti erbe aromatiche tagliuzzate (scalogno, carote, sedano, steli di prezzemolo, due o tre foglie di lauro, un po' di timo), pepe in grani o in polvere (non sale, non cipolla); ricoprirlo di buon vino rosso secco Chianti, o meglio Barolo, secondo come lo permette la borsa. Mettere il recipiente coperto in luogo fresco e lasciarlo per 24-48 ore.

Ritirare la carne dal bagno, separarla dalle erbe e asciugarla bene. Scaldare un paio di cucchiai di strutto in una casseruola bassa (saltiere) e quando questo fuma, mettervi il lepre e far rosolare a fuoco ardente, contemporaneamente ad una grossa cipolla tagliata a dadi; togliere parte del grasso, aggiungervi 2 cucchiai di farina e, rimuovendo continuamente, farla cuocere senza che colorisca. Contemporaneamente si farà bollire il liquido nel quale è stato in infusione il lepre, con l'aggiunta delle stesse erbe odorose e dell'altro vino rosso e un paio di mescoli di brodo, o meglio del fondo bruno; bagnare con questo vino il lepre, diluendo gradatamente la farina che si densifica. Quando il bagno ricopre abbondantemente il lepre, salare, coprire ermeticamente e far stufare adagio adagio per circa 2 ore e ½ o 3 ore. Assicurarsi della perfetta cottura del lepre e della sua sapidità, togliere la carne dal forno, ritirandola immune dalle erbe di cottura e riporla in un altro recipiente (saltiere); passare col passasalse il fondo, rimetterlo a bollire, nel caso che fosse troppo abbondante e liquido, riducendolo a giusta proporzione. Intanto nel sangue raccolto mettere un paio di cucchiai di aceto per renderlo liquido e tenerlo in ambiente leggermente tiepido. Al momento di adoperarlo, dargli un colpo di frusta. Un po' di tempo prima di servire, riunire la salsa al lepre e portarla all'ebollizione regolare per qualche minuto, poi, ritirandola e facendola roteare, incorporarvi il sangue, lasciandovelo colare leggermente; in questo modo (ed è questa l'operazione più delicata) il sangue, senza coagulare, si miscela alla salsa e la lega pur cuocendosi; un buon bicchierino di cognac o di grappa ne completa la bontà. Lasciar riposare qualche momento e servire con quella guarnizione che più aggrada. Se trattasi di cipolline, funghi, tartufi, lardo magro, sarà meglio che questi ingredienti cuociano col lepre, durante lo stufamento.

**1169. — Lepre in intingolo con castagne.** Si procede come alla ricetta 1167, sostituendo i funghi con 500 gr. di belle castagne, precedentemente tagliate e messe in forno in modo da poterle facilmente ben spellare. Essendo leggermente arrostite, le castagne rimarranno intere nel sugo di cottura della lepre.

**1170. — Leprotto saltato alla forestale.** I leprotti si preparano come i conigli. Tagliare a pezzi il leprotto; mettere i pezzi a rosolare a fuoco vivo e aggiungere poi una spolverata di farina; quando tutto sarà ben rosolato, bagnare con un bicchiere di vino bianco e tanta acqua quanta occorre per ricoprire la carne. Aggiungere qualche cipolla rosolata, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e un mazzolino profumato. Cuocere per 30-35 minuti e aggiungere poi qualche fungo saltato al burro. Continuare la cottura per un altro quarto d'ora e servire contornato da fette di lardo tostato.

**1171. — Lepre alla reale.** Occorre una lepre intera, della quale si abbia anche il sangue. Togliere alla lepre il cuore, i polmoni e il fegato e metterli da parte. Spezzare poi la lepre e sistemare i pezzi in una terrina contenente delle fette di lardo, delle rotelle di cipolla, carota e sedano. Aggiungere anche un mazzolino profumato e un po' di aglio. Far rosolare leggermente al fornello e aggiungere poi una bottiglia di ottimo vino rosso e un bicchiere da marsala, di aceto di vino. Aggiustare di sale e aggiungere qualche grano di pepe. Coprire e lasciar cuocere a fuoco molto basso (in modo che l'ebollizione sia appena evidente), per un paio d'ore. Nel frattempo tritate finemente 6 cipolline e 3 spicchi d'aglio, nonchè il fegato, il cuore ed i polmoni della lepre: si deve formare una specie di purea. Aggiungere al trito il sangue della lepre. Quando sarà cotta in modo estremo, si toglieranno dal liquido di cottura i pezzi di carne, badando a non deformarli: è una operazione che richiede molta accuratezza. Passare poi al setaccio il fondo di cottura e rimetterlo a cuocere; quando sarà bollente, si aggiungerà un po' alla volta il trito di cui sopra, tenendo però il recipiente in un angolo del fornello per evitare l'ebollizione, pur permettendo la cottura degli ingredienti aggiunti. La salsa deve avere l'aspetto di una crema non troppo densa. Passare di nuovo al setaccio la salsa e versarla sui pezzi di lepre, dopo averne verificato il sapore.

**1172. — Panetti di lepre alla normanna.** Con una coscia di lepre ben disossata e privata dei nervetti, si può preparare un ottimo piatto. Pestare finemente la carne con sale, pepe e spezie. Aggiungere poi 1/4 di litro di Béchamelle piuttosto densa e ben fredda. due cucchiai di panna densa e due uova intere. Passare il ripieno al setaccio di ferro e metterlo a cuocere in piccole formette da babà ben burrate. Tenerle a bagnomaria per 10-12 minuti prima di servire. Sformarle su di un piatto rotondo e versare sui panetti una salsa preparata con doppia panna scaldata, salata e pepata, alla quale sarà stato aggiunto il succo di un limone. Al centro si potranno mettere delle mele cotte ma non zuccherate, piuttosto acide. I panetti possono venir accompagnati anche da un'altra salsa e da un'altra guarnizione.

**1173. — Il lombo di lepre.** Il lombo di lepre comprende tutto il dorso dell'animale, dalle prime coste alle cosce. Per lo più si prende solamente la porzione renale, che viene lardellata. Marinare per 48 ore e cuocere arrosto.

Si serve con una purea qualsiasi e con salsa per selvaggina. (Preferibile la purea di castagne).

**1174. — Lombo di lepre alla pastorella.** Lardellare il lombo e farlo marinare per 24 ore in ottimo vino bianco, aggiungendo delle erbe profumate. Cuocerlo arrosto, aggiungendo spesso del burro. Aggiungere al burro di cottura il vino della marinata, per farne una salsa, che verrà ben ridotta e aggiunta di un po' di burro e di prezzemolo tritato. Tagliare a pezzi il lombo, bagnarlo con un po' della salsa e guarnire un lato del piatto con funghi fritti e l'altro lato con patatine fritte. Il resto della salsa si serve a parte.

**1175. — Lombo di lepre in salsa per capriolo.** Far marinare e poi cuocere arrosto il lombo. Bagnare il burro di cottura con 1/4 di litro di acqua, aggiungere 1/4 di litro di salsa pepata e 2 decilitri di doppia panna. Cuocere questa salsa, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaio del vino di marinata. Aggiustare di sale e pepe e mettere nella salsa qualche cipollina tritata, precedentemente passata all'acqua bollente. Con una punta di pepe di caienna si renderà più piccante il sapore della salsa, che verrà passata al setaccio, riscaldata e versata in salsiera. Contemporaneamente si servirà il lombo di lepre, su di un piatto lungo, ben caldo.

**1176. — Costolette di lepre alla Pojarski.** Si preparano con carne di lepre tritata cruda, come le costolette di vitello dello stesso nome. L'unica differenza sta nella salsa, che viene preparata con le ossa della lepre.

**1177. — Terrinetta di lepre o coniglio alla Marescialla.** Disossare accuratamente il lombo di lepre, far scivolare il coltello sotto ai nervi bianchi che lo ricoprono, in modo da distaccare tutta l'epidermide e mettere a nudo la carne. Tagliare allora la carne stessa a strisce lunghe (come si è detto per il petto d'anitra), dello spessore di mezzo centimetro. Salarle, aggiungere un po' di pepe e di spezie e farle marinare per un'ora con mezzo decilitro di madera o di marsala. Nel frattempo preparare con le ossa della lepre una salsa bruna legata, e con del fegato di vitello un ottimo ripieno da gratin. Questo, verrà preparato come segue: tagliare a pezzettini minuti e tritare 150 gr di lardo non salato e farlo fondere in padella; quando sarà bollente, si aggiungeranno 250 gr. di fegato di vitello affettato sottilmente; il fegato della lepre e 125 gr. di fegatini di pollo, che potranno venir sostituiti vantaggiosamente da altrettanto fegato grasso. Far saltare e ben soffriggere il tutto a fuoco forte; poi, quando tutto sarà pronto, aggiungere una cucchiaiata di cipolline tritate, un po' di prezzemolo, un filo di timo e mezza foglia di lauro, sale e pepe in polvere; mescolare il tutto assieme, dopo di che si metterà tutto in mortaio per pestarlo a fondo. Passarlo al setaccio largo. Distendere il ripieno in strato spesso, al fondo di una terrinetta da paté e mettere in forno onde far rosolare la parte superiore. Nel frattempo si faranno saltare al burro ben caldo i filetti di lepre: tre minuti per parte. Disporli poi sul ripieno e sistemare sopra ad essi dei

funghi cotti. Bagnare con un po' di salsa al madera. Servire ben caldo. È un piatto delizioso.

**1178. — Coniglio alla Jeanneton.** Preparare il coniglio, tagliarlo a pezzi e sistemare i pezzi stessi in una padella contenente del burro ed olio ben caldi. Dorare i pezzi di coniglio a fuoco vivo, aggiungere poi 3 cipolline tritate ed una punta di aglio, nonchè 250 gr. di pomodori pelati e svuotati, tagliati a pezzi grossolani. Lasciar rosolare il tutto per 5 minuti, bagnare fino a metà con vino ed acqua in parti eguali e aggiungere sale, pepe e un mazzolino profumato con abbondante timo. Coprire il recipiente di cottura e lasciar cuocere per un'ora. Dopo tale tempo di cottura, si ritirano i pezzi e si riduce la salsa che viene poi passata al setaccio. Legare al burro la salsa e versarla ben calda sul coniglio. Contornare con mazzetti di cipolline fritte (o con rotelle di cipolla parimenti fritte), e con qualche crostino di pane fritto. Cospargere di prezzemolo tritato.

## Il capriolo.

**1179. — Capriolo in intingolo.** Si procede come è stato detto per la lepre in intingolo; operare la legatura della salsa col sangue dell'animale, che è caratteristica degli intingoli di selvaggina. Invece del sangue del capriolo, si può usare anche del sangue di coniglio.

**1180. — Costolette di capriolo alla Nesselrode.** Le costolette di capriolo vanno marinate per qualche ora almeno. Se ne calcoleranno due per persona. Asciugarle e farle saltare a fuoco vivo con un po' d'olio bollente. Si sistemano a corona, disponendo al centro una purea di castagne o di verdura. Le costolette vanno poi bagnate con salsa pepata.

**1181. — Costolette di capriolo alla Belisario.** Far saltare in olio bollente le costolette e disporle a corona, sistemando al centro del piatto una purea di sedano di Verona. Si bagna la carne con salsa pepata, aggiunta di buccia d'arancio (tagliata a filetti sottilissimi e precedentemente sbollentati all'acqua) ed il succo di un arancio.

**1182. — Costolette di capriolo della castellana.** Far saltare le costolette come è stato già detto. Aggiustarle su di un piatto e bagnarle con salsa cacciatora. Su ogni costoletta si dispone una formetta di pasta riempita con purea di funghi.

**1183. — Costolette di capriolo al ginepro.** Saltare al burro le costolette; mettere nel burro di cottura — dopo aver tolto le costolette — un po' di spirito di ginepro: « Genepin » del Piemonte. Aggiungere poi qualche bacca di ginepro schiacciata, una tazza di panna ed il succo di un limone. In seguito si metterà anche un po' di salsa pepata. Guarnire il centro del piatto con mele renette tagliate in noccioline e cotte al burro nel forno.

**1184. — Costolette di capriolo alla slava.** Far saltare al burro le costolette e disporle su grosse fette di cetriolo, braciate. Bagnare con salsa pepata e guarnire il piatto con funghi cotti a parte.

**1185. — Cosciotto di capriolo o costata.** Il cosciotto va snervato e lardellato, poi marinato per circa 4 giorni in marinata cruda o per 24-36 ore in marinata cotta (vedi al capitolo: *Marinate*). Viene poi arrostito e accompagnato con salsa adatta alla selvaggina: salsa pepata, salsa cacciatora, ecc. Come guarnizione si potranno usare: delle castagne, del sedano di Verona, dei cavoli rossi, delle mele, ecc. (Vedi la fig. 222). Anche la costata di capriolo può venir servita in questo modo. La doppia costata (sella) sarà sempre più apprezzata del cosciotto: anch'essa verrà lardellata come se si trattasse di un filetto di manzo.

**1186. — Sauté di capriolo.** Questo piatto può venir preparato con i pezzi meno pregiati del capriolo, disossati e marinati. Asciugare la carne e farla saltare in padella a fuoco vivo, all'olio bollente; in questo modo la carne si rassoderà e non darà più il suo sugo. Spolverare poi i pezzi con farina bianca e lasciarli rosolare; bagnare quindi con un grosso bicchiere di vino bianco secco e aggiungere poi tanto brodo quanto occorre per bagnare la carne completamente. Aggiungere anche un cucchiaio di pomodoro in purea, sale, pepe, del ginepro schiacciato e un mazzolino profumato. Cuocere a fuoco basso e quando la carne sarà quasi cotta, aggiungere dei funghi affettati e saltati all'olio, con un po' di cipolla tritata. Finire la cottura del tutto. Sgrassare la salsa prima di portare in tavola. Contornare con crostoni di pane fritti in olio.

**1187. — Scaloppine di capriolo farcite con Duxelle.** Far marinare in precedenza delle scaloppine di capriolo. Asciugarle e saltellarle al burro a fuoco forte, in modo che restino sanguinolente. Tagliarle poi in due nel senso dello spessore, senza separare le due parti completamente. A parte si preparerà un ripieno ai funghi, detto Duxelle, col quale si farciranno le scaloppine, che verranno indi ribattute, infarinate e panate. Friggerle poi al burro chiarificato e disporle a corona su di un piatto rotondo, accompagnandole con una guarnizione finanziera, condita con salsa cacciatora. Invece di tagliare le scaloppine, si potrà farcirle nella parte superiore. Le scaloppine vengono tagliate nel filetto del capriolo.

**1188. — Nocciole di capriolo alla Magenta.** Si trattano le nocciole come le costolette. Farle saltare all'olio e sistemarle su delle crochette di patata, piuttosto spesse, panate. Bagnare con salsa alla romana, e servire a parte della purea Soubise.

**1189. — Costata di capriolo alla Windsor.** Lardellare la doppia costata (sella), farla marinare e arrostirla. Si guarnisce con sedano comune e castagne braciate. A parte si accompagna una salsa pepata o alla cacciatora, aggiungendo alla salsa del rafano grattato e un po' di panna.

**1190. — Costata di capriolo alla d'Estrées.** Far marinare la doppia costata lardellata e cuocerla poi arrosto per 12 minuti per ogni mezzo chilo di carne. La guarnizione è composta di panetti di purea di castagne legata al rosso d'uovo e cotti a bagnomaria in formette da babà; di fette spesse di sedano di Verona cotte in acqua e rosolate al burro e di acini d'uva bianca, possibilmente pelati. A parte si servirà della salsa pepata. (Vedi la fig. 223).

**1191. — Costata di capriolo alla Metternich.** La costata viene lardellata e marinata, arrostita e guarnita con castagne braciate, cavoli rossi braciati e mele svuotate, riempite con gelatina di ribes. A parte si servirà della salsa alla cacciatora.

**1192. — Cosciotto di capriolo alla Maria Stuarda.** Il cosciotto lardellato e marinato, viene cotto arrosto e guarnito con crochette preparate in precedenza. Le crochette si preparano con una miscela di purea di castagne e di ripieno da gratin (vedi al capitolo: *Ripieni*), in proporzione di due terzi di castagne ed un terzo di ripieno da gratin; il tutto verrà legato con due o tre tuorli d'uovo, raffreddato e composto poi in forma di perette che verranno in seguito panate e fritte come le altre crochette. Servire contemporaneamente della salsa pepata o della salsa alla cacciatora. (Vedi la fig. 224).

## Il cinghiale adulto e da latte.

Il cinghiale adulto non è la migliore delle selvaggine e solamente il cosciotto potrà venir utilizzato, a condizione che sia preventivamente sottoposto ad una marinatura molto intensa e prolungata. Il cinghiale da latte è assai più apprezzato e specialmente le costolette sono molto più ricercate dai buongustai che le trovano assai migliori di quelle del capriolo. Esse possono venir preparate secondo le medesime ricette che abbiamo dato per il capriolo.

**1193. — Bocconcini di cinghiale da latte alla S. Uberto.** Disossare una spalla di cinghiale da latte, non marinata, ma leggermente frolla. Snervare la carne e pestarla con 200 gr. di carne di maiale fresca e 300 gr. di lardo non salato. Salare bene la miscela e aggiungere ad essa 150 gr. di purea di castagne fredda e un cucchiaio o due di tartufi tritati. Dividere il composto in tanti pezzi della grossezza d'un uovo e avvolgere ognuno in un pezzetto di rete di maiale, schiacciando leggermente, in modo da dare ai bocconcini una forma un po' piatta. Disporre tutti i bocconcini su di un piatto da forno ben caldo, bagnare abbondantemente di burro e cuocere a fuoco vivo. Si dispongono attorno ad una purea di verdure e si bagnano con salsa pepata molto leggera.

**1194. — Costolette di cinghiale da latte alla San Marco.** Far marinare in vino bianco le costolette (12) e aggiungere delle cipolle, delle carote, del pepe e un po' di aceto. Dopo 24 ore almeno, si tolgono le costolette dalla marinata, si asciugano e si immettono in ognuna due o tre pezzetti di lardo. Saltarle al-

Fig. 211 – Pollanca alla Neva. I preparazione.
Fig. 212 – Pollanca alla Neva. II preparazione (Ricetta 1092).

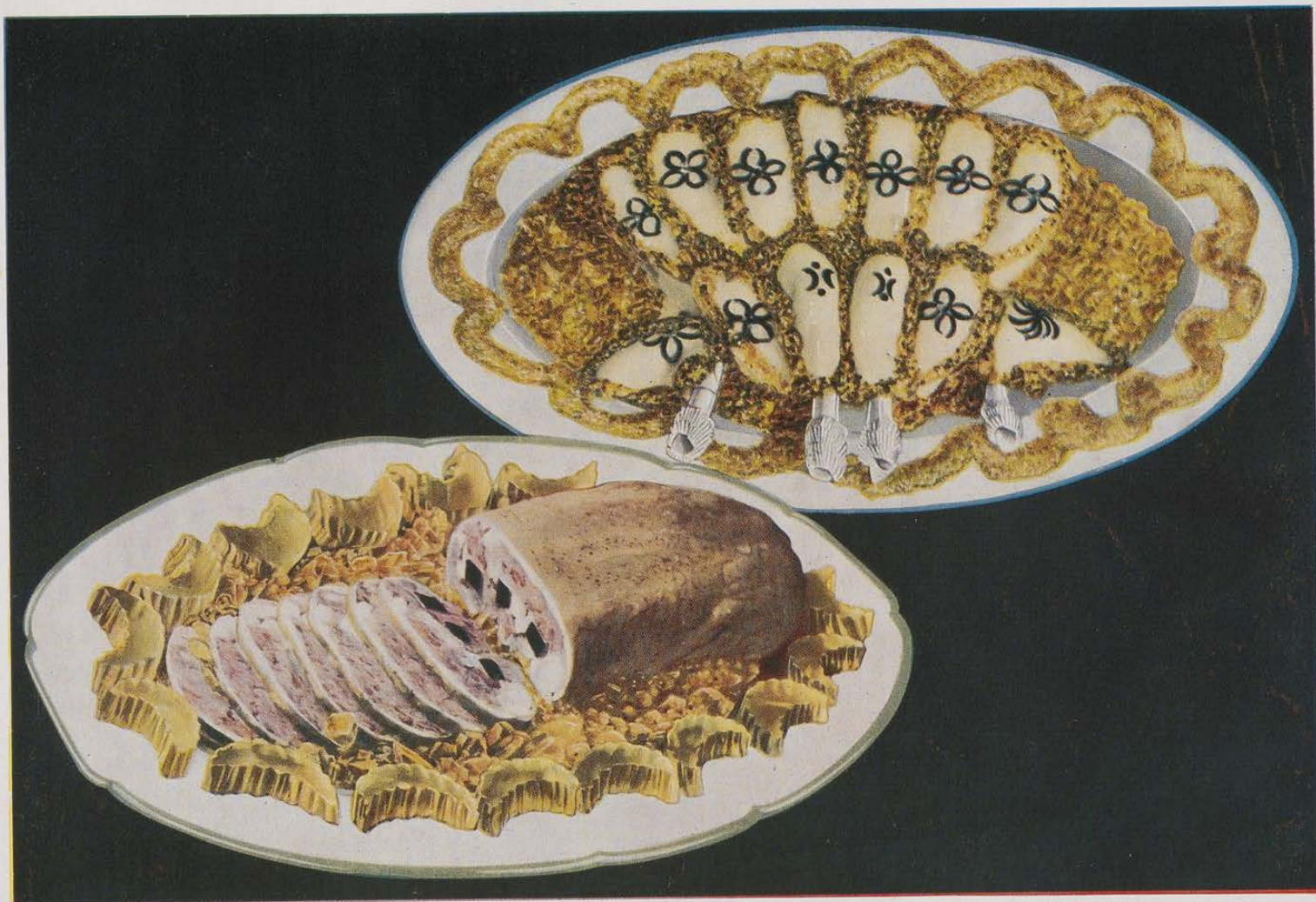



Fig. 213 – Chaufroid di pollo a ventaglio (Ricetta 1087).
Fig. 214 – Galantina di pollo in gelatina (Ricetta 1090).

l'olio e burro; quando saranno rosolate, si metteranno in forno per 6-7 minuti Sistemarle poi a corona su di un piatto rotondo, bagnarle di salsa pepata aggiunta di qualche mandorla affettata e tostata e guarnire il centro del piatto con piccole crochette di castagna o di patata.

**1195. — Cosciotto di cinghiale da latte all'italiana.** Si può farlo marinare o lasciarlo solamente ben frollare; è tuttavia preferibile di marinarlo, perchè in tal guisa la carne diventerà molto più tenera e perderà un po' l'odore di selvatico che è molto accentuato in questa selvaggina. Arrostirlo o braciarlo, e servirlo con purea di verdure di due specie. Salsa pepata con uva passa.

## Selvaggine varie.

Sia il camoscio, che l'orso — di cui soltanto il cosciotto è mangiabile — non vengono sottoposti a preparazioni particolari. Quelle che abbiamo indicate per il capriolo, si adattano benissimo.

## Il coniglio.

Il coniglio selvatico nel sapore si avvicina (ma non troppo) alla lepre. Il coniglio selvatico si tratta come la lepre e si prepara in intingolo, in costolette, in panetti, ecc. Il coniglio domestico può anche venir preparato come una lepre, ma con minore verosomiglianza. Si può ottimamente farcire, ed essendo più piccolo, si incontreranno minori difficoltà nella cottura.

**1196. — Coniglio alla massaia.** Scuoiare e svuotare il coniglio conservandone il sangue, il fegato, il cuore ed i polmoni. Tritare gli interiori con una o due cipolle; unire questo trito a 350 gr. di salsiccia, un pezzo di mollica di pane bagnato in brodo freddo e ben schiacciato, uno spicchio d'aglio; del prezzemolo, un filo di timo, una foglia di lauro. Il tutto va ben mescolato. Farcire il coniglio con questo ripieno, ricucirne la pelle del ventre e farlo rosolare con lardo, cipolla e carote. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e altrettanto brodo. Aggiustare di sale e coprire il recipiente di cottura (una pesciera si adatta benissimo). Cuocere per un'ora e mezza. Ridurre il liquido di cottura e legarlo col sangue, dopo averlo ben sgrassato. Il vino bianco può venir ottimamente sostituito da vino rosso.

**1197. — Coniglio alla cacciatora.** Tagliare a pezzi il coniglio e farlo saltare in una teglia contenente un po' di strutto bollente. Farlo ben bene rosolare, spolverarlo di farina, aggiungere due o tre cipolline tritate e, quando la farina sarà diventata rossa, bagnare con un terzo di vino bianco e due terzi d'acqua. Aggiungere poi sale, pepe, un mazzolino profumato e un po' di purea di pomodoro (ben poca). Cuocere a fuoco basso per un'oretta e aggiungere poi 250 gr. di funghi affettati e rosolati a parte, in olio. Se si preferisce, si potranno aggiungere al coniglio i funghi crudi, semplicemente affettati. Sgras-

sare il sugo di cottura e servire in tavola tal quale, cospargendo il tutto di prezzemolo tritato.

**1198. — Fricassea di coniglio.** Procedere come è stato detto alla precedente ricetta; quando i pezzi saranno rosolati con la farina, aggiungere dell'aglio in luogo delle cipolle e bagnare con metà vino rosso e metà acqua. Aggiustare di sale e pepe. Dopo mezz'ora di cottura aggiungere una ventina di cipolline e altrettanti pezzetti di lardo magro: ambedue precedentemente rosolati al burro. Cuocere per altri 20 minuti e poi aggiungere qualche patatina novella (se ne è la stagione). Se la salsa non avesse assunto un colore nettamente bruno, colorarla con qualche goccia di caramello.

**1199. — Sauté di coniglio alla creola.** Procedere esattamente come è stato detto alla ricetta « Pollo alla creola » tenendo conto del tempo di cottura necessario al coniglio, vale a dire un'oretta circa.

**1200. — Coniglio farcito intero.** Svuotare il coniglio tagliando la pelle del ventre in modo completo. Farcirlo poi con un ripieno formato di: 500 gr. di salsiccia, 125 gr. di prosciutto cotto magro, due cipolle tritate e passate al burro, uno spicchio d'aglio schiacciato, sale, pepe, spezie, prezzemolo tritato, timo e lauro polverizzati (una traccia soltanto). Aggiungere anche il fegato del coniglio ben tritato. Ricucire poi la pancia del coniglio e mettere il medesimo a cuocere in un recipiente abbastanza grande da contenerlo arrotolato. Farlo rosolare in forno oppure a fuoco moderato, aggiungendo poco strutto. Sistemare attorno al coniglio delle cipolle e delle carote tagliate a rotelle e quando tutto sarà ben rosolato, aggiungere mezza bottiglia di ottimo vino bianco, aggiustare di sale, e coprire il recipiente di cottura. Mettere in forno e lasciar cuocere per due ore a fuoco bassissimo. Si serve l'ottimo coniglio col suo sugo di cottura, sgrassato. Il coniglio viene presentato anche sotto forma di patés caldi o freddi, che sono squisiti. (Vedi il capitolo: *Patés*).

## Selvaggina da piume.

Cominciamo il capitolo col re della selvaggina: il fagiano.

**1201. — Fagiano in salmis.** Si debbono impiegare solamente dei fagiani giovani, qualunque sia il metodo prescelto per la preparazione; questo vale per tutta la selvaggina da piume. Arrostire il fagiano dopo averlo rivestito di lardo o di pancetta e badare che rimanga piuttosto sanguinolento. Nel frattempo preparare la salsa: far rosolare con due cucchiai di olio una cucchiaiata di cipolla tritata; quando essa sarà rosolata, aggiungere una cipollina e un minuto dopo, uno spicchio d'aglio schiacciato, un filo di timo, poco lauro e tre fili di prezzemolo. Far rosolare per un momento a fuoco vivo e aggiungere poi mezzo bicchiere di vino rosso ed altrettanto vino bianco secco. Far ridurre quasi completamente il vino e aggiungere in seguito due decilitri di salsa spa-

gnola. Lasciar cuocere molto adagio. Nel frattempo tagliare il fagiano: separarne le cosce, le ali — che non debbono essere troppo grandi — il petto e la carcassa. Ritirare la pelle ad ogni pezzo; tagliare le cosce in due o tre pezzi, a seconda della grandezza dell'animale, poi tenere i pezzi di fagiano in caldo, senza però che abbiano a bollire (raccomandazione molto importante). Pestare la carne della carcassa e ridurla in purea finissima; aggiungere tale purea alla salsa, far levare il bollore e versarla sui pezzi di fagiano, aggiungendo qualche fungo cotto a parte. Si accompagna con crostini di pane fritti all'olio, in forma di cuore.

**1202. — Fagiano in tegame.** Bardare il fagiano con fette di lardo o pancetta, legarlo e farlo rosolare al burro. Quando sarà ben rosolato da ogni lato, salarlo, e coprire il recipiente di cottura, lasciandolo cuocere a fuoco molto basso per 1/4 d'ora. Aggiungere poi una quindicina di cipolline rosolate al burro ed altrettanti funghetti crudi, ben lavati. Bagnare con poco madera o marsala e terminare la cottura, sempre tenendo coperto il recipiente. Si serve tal quale.

**1203. — Fagiano alla Vallata d'Auge.** Procedere come è stato detto per il fagiano in tegame, ma senza aggiungere la guarnizione. Bagnarlo con un quarto di litro di panna dolce, quando sta per essere pronto. Al momento di servire, si aggiungerà il succo di un limone e una traccia di aceto. Si serve con un timballo di mele in marmellata, senza zucchero.

**1204. — Certosina di fagiano.** È questa una ottima ricetta per utilizzare un fagiano che fosse troppo duro per poter venir servito arrosto. Braciare il fagiano e procedere per la decorazione della forma, come è indicato alla certosina di pernice.

**1205. — Fagiano alla Demidoff.** Tagliare il fagiano crudo e far saltare al burro i vari pezzi, come se si trattasse di un pollo. Bagnarli poi con un bicchiere di madera o di marsala e coprire con la guarnizione detta alla Demidoff: carote in lunette sottili, sedano a fettine e fette di tartufo. Coprire e mettere a cuocere in forno tutto assieme. Prima di mettere sedano e carote nel recipiente di cottura, sarà bene lessarle per un momento, dato che queste due verdure sono lunghe a cuocere. Legare il fondo di cottura con un po' di fecola e portare in tavola tal quale, sul piatto di portata.

**1206. — Fagiano alla Souvaroff.** Introdurre nel fagiano un fegato grasso crudo di 500 gr., che sarà stato precedentemente farcito di fette di tartufo crudo e ben condito di sale e pepe. Legare il fagiano e farlo rosolare al burro in una teglia. Quando sarà ben dorato e cotto per 3/4, lo si metterà in un recipiente di terra o di porcellana che possa venir portato in tavola. Sistemare attorno al fagiano dei quarti di tartufo e bagnare con due decilitri di salsa al madera molto fine. Coprire il recipiente col coperchio sistemando un cordone di pasta attorno al medesimo, in modo da stabilire una chiusura ermetica.

Mettere in forno per 30-40 minuti a seconda della grossezza del fagiano e servire tal quale, disponendo il recipiente di terra su di un piatto adatto, coperto con una salvietta. Si toglierà il coperchio solamente al momento di portare in tavola.

**1207. — Fagiano alla Périgord.** Trattare il fagiano con tartufi, come è stato detto per la « Pollanca tartufata ». Tenerlo per due giorni in luogo fresco e cucinarlo poi in una teglia con mezza tazza di madera o marsala. Aggiungere al liquido di cottura dei ritagli di tartufi tritati, nonchè un po' di ottima salsa al madera. Tagliare il fagiano cotto e ricostituirlo sul piatto di portata, circondandolo con una corona di tartufi. Bagnare con un po' di salsa, il resto della quale verrà servito a parte, in salsiera.

**1208. — Fagiano alla finanziera.** Si cuoce il fagiano come è stato detto alla ricetta precedente, senza tuttavia farcirlo di tartufi. Si contorna con la guarnizione cosidetta alla finanziera: chenelle di selvaggina (se è possibile), funghi, fette di tartufo, fondi di carciofo freschi o animelle di vitello (od anche ambedue). Si lega il tutto con salsa al madera.

**1209. — Fagiani alla panna.** Prendere dei giovanissimi fagiani e cuocerli all'ultimo momento in modo rapido, onde evitare di servirli eccessivamente asciutti e senza sapore. Tagliarli e saltarli al burro. Appena cotti si aggiustano i pezzi su di un piatto e si aggiunge al burro di cottura un po' di panna e il succo di due aranci. Versare la salsa sui fagiani che saranno stati circondati da funghi saltati in padella. I sâutés di fagiano giovane sono ottimi, tuttavia il salmis e l'arrosto sono, coi patés, sistemi di preparazione assai preferibili. I sautés possono venir guarniti nei modi più svariati.

**1210. — Fagiano alla Norcese** (1). Diamo due ricette, preferite dagli italiani, per gustare il fagiano. La prima è dedicata a Norcia, paese grandemente produttore dei migliori tartufi neri, i quali non sono a meno di quelli del Périgord anzi, diremo che metà della produzione di Norcia passa precisamente in Francia e viene venduta come prodotto del Périgord; così come gran parte delle uve del nostro mezzogiorno vanno a completare e raffinare i vini di Francia.

Per il fagiano alla Norcese occorrono 500 gr. di tartufi freschi e ben maturi; lavarli con scrupolo e pelarli. Pestare la pelatura con 200 gr. di lardo vecchio e bianco ed il fegatino del fagiano e di altra caccia a penna; in mancanza, qualche fegatino di pollo o di piccione. Dopo ben pestato, tagliare a grossi pezzi i tartufi, amalgamarli col pesto, salare, pepare e riempire il fagiano, metterlo a riposo, per 24 ore, in luogo fresco. Cuocerlo poi, sia girato allo spiedo, avendo l'accortezza di ribagnarlo spesso col grasso che lascia gocciolare; sia arrostendolo in forno o in casseruola; in ogni caso, qualche momento prima di mandarlo a tavola, riunire il fondo di cottura, sgrassarlo un po', unirvi

(1) Aggiunta del traduttore.

un mezzo bicchiere di ottima grappa, far bollire questa salsa qualche minuto e servirla caldissima col fagiano.

**1211. — Fagiano alla diavola** (1). Occorrono soggetti molto giovani e di un certo frollimento (mai che si avvicini all'inverdimento, poichè questo sarebbe un principio di decomposizione, ripugnante agli stomaci italiani). Pulirli, aprirli dalla parte del dorso, schiacciarli, salarli, peparli, polverizzarli di ginepro fortemente schiacciato e triturato, ungerli con olio e cuocerli alla griglia come una bistecca, non lasciandoli troppo asciugare.

Tagliare a piccolissimi dadini un po' di mollica di pane, tostarla con abbondante burro, e gettarla sui fagiani, quando, già spezzati, vanno a tavola.

## Il fagiano servito freddo.

**1212. — Fagiano alla Bibesco.** Far rosolare il fagiano in un tegame di terra e bagnarlo poi con del madera o del marsala; dopo averlo braciato lo si lascia raffreddare. A parte si preparerà una ottima gelatina con un fondo di gelatina. In una parte di tale gelatina, si faranno cuocere tre piccole galantine di tordo. Con 250 gr. di fegato grasso cotto, passato al setaccio e aggiunto di ottimo burro, si prepareranno delle palline grosse quanto una ciliegia, al centro di ognuna delle quali si sistema un pezzetto di tartufo nero. Si ghiacciano queste ciliege con un po' di salsa leggermente legata con gelatina in fogli, resa rosata con del pomodoro o del carminio. Quando il fagiano sarà raffreddato, se ne taglierà il petto a striscioline sottili, come è stato detto per l'anitra, si toglierà l'osso del petto e si farcirà il fagiano con il seguente composto, detto ripieno Bibesco: 250 gr. di fegato di pollo, 125 gr. di lardo, 125 gr. di burro e 100 gr. di panna. Il ripieno cotto e passato al setaccio verrà aggiunto da ultimo di 300 gr. di castagne lessate e schiacciate. Riformare col ripieno la forma del petto del fagiano, sistemare su di esso le striscioline di petto e bagnare il tutto con della eccellente salsa chaudfroid bruna quasi rappresa. Decorare la parte superiore con tartufi e bagnare con gelatina. Disporre il fagiano su di uno zoccolo di riso; ai due lati del piatto si sistemeranno due formette in riso od in pasta, nelle quali verranno poste le ciliegie di fegato grasso (2). Attorno si metteranno delle formette di pasta contenenti ognuna una fetta di galantina di tordo su di un po' di gelatina. Ogni fetta di galantina verrà guarnita con un acino d'uva nera spelata e bagnata di gelatina. Si termina guarnendo con gelatina tritata e con formette di gelatina. La preparazione del piatto è data alla figura 216.

**1213. — Fagiano in gelatina alla Maria-Giovanna.** Far cuocere il giorno precedente il fagiano, prima al burro e poi con salsa spagnola, con fondo di vitello. Passare la salsa al setaccio e sgrassarla. Preparare anche una gelatina

---

(1) Aggiunta del traduttore.

(2) Invece di dare al ripieno di fegato grasso la forma di ciliege, si potranno formare delle pesche (come è indicato alla fig. 207).

di selvaggina e cuocere in madera o marsala un fegato grasso del peso di circa 500 gr. Col fegato grasso cotto, si preparerà una purea alla quale verranno aggiunti 250 gr. di castagne ed una quindicina di noci, il tutto pestato e reso una purea. Lavorare ben bene il composto in una terrina ed aggiungervi poi un po' alla volta 150 gr. di doppia panna; aggiustare di sale e pepe. Con questa spuma si farcirà il fagiano, il cui petto sarà stato come al solito tagliato a striscioline e il cui osso del petto sarà stato asportato. Riformare col ripieno il petto dell'animale e disporre poi le striscioline sul ripieno stesso, in modo da ricostituirlo al solito. Bagnare leggermente con una parte della salsa di cottura del fagiano e decorare con fette di tartufo ai lati e con mezze noci al centro. Bagnare di gelatina e mettere in ghiacciaia. Con l'avanzo della spuma di fegato grasso, preparare 10 formette da babà, rivestendole dapprima con gelatina e poi riempendole colla spuma. A parte si rivestiranno altre formette con gelatina che verrà decorata con pignoli tostati: queste formette (10) verranno riempite con il resto della salsa del fagiano e verranno lasciate solidificare. Al momento di preparare il piatto, sistemare il fagiano su di uno zoccolo di riso messo al centro di un piatto lungo. Contornare di gelatina tritata e alternare attorno al fagiano le formette di spuma di fegato grasso e gli aspic ai pignoli. Su ogni formetta di spuma si metterà una mezza noce. Il bordo del piatto verrà guarnito con formette di gelatina. Servire ben freddo. (Vedi la fig. 225).

## Le pernici.

**1214. — Il salmis di pernice.** Conformarsi in tutto alla ricetta data per il salmis di fagiano. Con una sola pernice non è possibile fare un buon salmis, ne occorrono almeno due.

**1215. — Pernici con cavoli.** Lessare le foglie di uno o due cavoli in acqua bollente, scolarle e farle braciare in un recipiente di terra, sistemando al centro le pernici precedentemente rosolate al burro. Aggiungere anche un pezzo di salsicciotto e un pezzo di lardo venato non salato. Mettere accanto ai cavoli dei pezzi di carota e un po' di cipolla, nonchè un mazzolino profumato. Aggiungere qualche grano di pepe. Coprire ermeticamente il recipiente di cottura e cuocere in forno a fuoco moderato per un'ora e mezza circa. Se le pernici sono giovani, bisognerà avere cura di toglierle al momento giusto, assicurandosi di tanto in tanto del loro grado di cottura. Lasciar braciare a lungo il cavolo e il lardo, che non saranno mai troppo cotti. Disporre poi i cavoli su di un piatto fondo: sistemare su di essi le pernici tagliate a pezzi e ricoprire con fette di salsicciotto, di lardo e di carote, alternate in modo gradevole.

**1216. — Certosina di pernici.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, eccettuata la disposizione delle verdure che costituisce la parte più delicata del lavoro. Preparare a tale scopo delle carote e delle rape che si tagliano a tutta prima in pezzi dello spessore di 4 centimetri e poi in piccoli cilindri della grossezza di una matita sottile, mediante il tubetto chiamato

« svuota mele ». Le verdure saranno state cotte precedentemente in acqua salata e separatamente. Una volta raffreddate e ben scolate, si prepara uno stampo da timballo abbondantemente burrato con burro molle (non fuso). Applicare le verdure a file regolari, alternandole in modo da rivestire tutto lo stampo. Dopo aver ben scolato i cavoli ed averli tritati grossolanamente, si dispongono attorno alla forma lasciando al centro della medesima il posto per le pernici. Finire di riempire lo stampo con i cavoli, badando di schiacciare fortemente, in modo che la forma resti ben composta. Mettere in forno per 5 minuti e rovesciare poi lo stampo su di un piatto rotondo, togliendolo molto adagio. Attorno si disporranno le fette del salsicciotto e del lardo venato e a parte si servirà della salsa madera leggera. (La preparazione della decorazione dello stampo con le verdure, può venir eseguita il giorno precedente). Tutte le selvaggine possono venir preparate secondo questa ricetta ed anche altre carni: animelle di vitello, piccioni, ecc.

**1217. — Pernici alla germanica.** Legare le pernici e farle braciare con carote, cipolle e un mazzolino profumato; bagnare con del brodo bianco e mezzo bicchiere di cognac. Quando le pernici saranno cotte per tre quarti, si aggiungerà un bicchiere di doppia panna acida e si finirà la cottura. Togliere la legatura delle pernici, sistemarle sul piatto di portata; sgrassare il sugo di cottura, ridurlo e versarlo sulle pernici.

**1218. — Pernici alla Titania.** Questo nome viene dato alle pernici preparate con aranci. Dopo aver rosolato le pernici, si metteranno le medesime in un recipiente di terra e si contorneranno con 100 gr. di spicchi d'arancio spellati e privati dei semi; si preparerà una eguale quantità di acini d'uva, egualmente spellati e privati dei semi e si bagnerà tutto con il fondo che ha servito per la rosolatura delle pernici, aggiunto del succo di un arancio. Chiudere ermeticamente il coperchio del recipiente e mettere in forno per una ventina di minuti. Si serve ben caldo.

**1219. — Sauté di pernici alla Camelia.** Tagliare in quattro pezzi 3 piccole pernici giovani. Aggiustare di sale i pezzi, infarinarli e farli rosolare a fuoco vivo al burro. Quando saranno rosolati, si aggiungerà un bicchiere di cognac per fiammeggiarli e si bagnerà poi con ½ litro di doppia panna fresca. Aggiungere un po' di pepe e aggiustare di sale. Cuocere a fuoco basso, tenendo coperto il recipiente, per 25-30 minuti circa. Aggiungere allora alla salsa una manciata di uva passa pulita e lavata. Far bollire ancora, molto lentamente, per 5 minuti e servire in tavola con crostoni fritti.

**1220. — Pernici alla Matignac.** Svuotare e ricucire tre pernici; farle rosolare al burro e quando saranno ben dorate, bagnarle con mezzo decilitro di madera o marsala. Quando il vino sarà ridotto per metà, aggiungere 1/4 di litro di salsa spagnola e cuocerle per 3/4 d'ora circa, dopo averle salate e pepate. Preparare a parte una guarnizione composta di creste e fegatini di pollo, olive,

scaloppine di fegato grasso e fette di tartufo. Quando le pernici saranno cotte, si sgrasserà la salsa, che verrà passata al setaccio e unita alla guarnizione. Tagliare le pernici a pezzi, disporli attorno al piatto, mettendovi al centro la guarnizione.

**1221. — Pernici alla Souvaroff.** Procedere come è stato detto per il fagiano dello stesso nome, calcolando il differente tempo di cottura necessario.

**1222. — Pernici alla diavola o in crapaudine.** Procedere come è stato detto per i piccioni e per i polli novelli. Si accompagnano però con salsa al fondo di selvaggina. Non usare per questa preparazione che pernici molto giovani.

**1223. — Bocconcini di pernice.** Era questo il piatto preferito dal grande Napoleone ed il suo cuoco-capo Dunand era maestro in tale preparazione.

Tritare insieme la carne di due pernici giovani e 100 gr. di maiale magro 200 gr. di lardo non salato e un po' di fegato grasso e di tartufo. Aggiustare di sale il trito, dividerlo a pezzetti della grandezza d'un uovo e avviluppare ogni pezzo in rete di maiale. Disporre i bocconcini su di un piatto da forno e cuocere a fuoco moderato per una ventina di minuti. A parte si servirà, in salsiera, della salsa del Périgord.

## La piccola selvaggina da piume.

In questo capitolo sono compresi: tordi, quaglie, allodole, beccafichi, merli, ortolani, ecc. I tordi vanno contornati da una foglia di vite.

**1224. — Quaglie alla Duxelle.** Disossare le quaglie e riformarle con una noce di ripieno da gratin. Avvilupparle in un po' di carta oleata, disporle l'una accanto all'altra in un piatto da forno e cuocerle per 13 minuti in forno caldo. Togliere la carta e disporle sia in piccoli tegamini di porcellana, sia in formette di carta. Bagnarle con salsa di selvaggina ristretta, aggiunta di Duxelle di funghi. Servire immediatamente.

**1225. — Quaglie alla giudia.** Cuocere le quaglie in un recipiente di terra con un fondo di vino rosso; disporle su piccole crochette di patata e contornarle con lattughe braciate.

**1226. — Quaglie alla buona mamma.** Tagliare in forma di Giuliana delle carote, delle cipolle e del sedano; rosolare leggermente al burro queste verdure a recipiente ben coperto. Rosolare al burro le quaglie e disporle sulle verdure quasi cotte. Bagnare poi con ottimo sugo di vitello e coprire di nuovo il recipiente di cottura. Dopo 10 minuti, si serve il piatto, tal quale.

*Nota.* — Le quaglie alla buona mamma possono venir servite fredde, contornate di verdure.

**1227. — Quaglie alla turca.** Far rosolare le quaglie a fuoco vivo al burro e finire di cuocerle in un risotto ben condito che sarà già quasi cotto. Disporre

il risotto in forma di timballo in un piatto fondo e sistemare al centro le quaglie. Bagnare con sugo di pomodoro aggiunto del grasso del recipiente di cottura delle quaglie.

*Nota.* — Questa preparazione viene usata anche per i tordi, per i merli ed in genere per gli uccelletti.

1228. — **Quaglie al nido.** Far rosolare le quaglie in un tegame con burro abbondante e bagnarle poi con una leggera salsa al madera. Cuocerle per una decina di minuti e disporle poi su fondi di carciofo fritti al burro, oppure semplicemente su crostoni di pane fritti al burro. Contornare ogni quaglia con della purea di castagne, fatta colare dal solito cartoccio e procedere in modo da formare una sorta di nido, dal quale emergerà la quaglia. Bagnare il tutto con la salsa di cottura, ben sgrassata.

1229. — **Tordi alla buona donna.** Rosolare i tordi al burro con qualche fettina di pancetta; metterli in un recipiente di terra e aggiungere dei crostini di pane della grossezza di un dado da giuoco, fritti al burro; bagnare con un po' di vino bianco o di cognac; aggiustare di sale e pepe, coprire il recipiente di cottura e mettere in forno per una decina di minuti. Si servono tal quali, appena pronti.

1230. — **Tordi al ginepro.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, sopprimendo la pancetta ed i crostini e aggiungendo invece un pizzico di ginepro schiacciato. Aggiungere al liquido di cottura un po' di cognac in modo da sgrassare la salsa e un po' di sugo bruno. Servire nel recipiente stesso della cottura.

1231. — **Tordi al gratin.** Disossare i tordi e farcirli con una noce di ripieno al gratin. Legarli e farli rosolare al burro; bagnarli con un dito di madera o marsala, coprire il recipiente e cuocere per 8 minuti. Sistemare al fondo di un piatto da gratin uno strato del ripieno suddetto e disporre sullo strato di ripieno i tordi cotti; bagnare con salsa al madera della cottura, alla quale saranno stati aggiunti dei funghi tritati, fritti al burro. Spolverare di pan grattato e far gratinare in forno.

1232. — **Tordi al nido.** Procedere come è stato detto per le quaglie, sottoponendo i tordi ad una cottura di soli 8 minuti; circondare poi ogni tordo con 3 o 4 chenelle tartufate (a forma d'uovo d'uccello), cotte a parte. Posare le teste dei tordi sul bordo del nido.

1233. — **Tordi alla Bacco.** Cuocere i tordi al burro in un tegame. Disporli a timballo con una decina di grani d'uva per ogni tordo. Bagnare con il succo di qualche acino d'uva unito a un po' di cognac e ad un po' di sugo di selvaggina o di vitello. Coprire il recipiente e metterlo in forno per una decina di minuti.

**1234. — Allodole alla buona donna.** Si procede come è stato detto per i tordi alla buona donna, escluso il tempo di cottura.

**1235. — Allodole alla milanese.** Cucinare le allodole a fuoco vivo e disporle sopra a della pasta asciutta ben condita. Il sugo di cottura delle allodole verrà servito a parte, ben ristretto.

**1236. — Allodole alla piemontese.** Preparare una polenta ben cotta (in ragione di 100 gr. di farina per 3 decilitri di acqua bollente), salarla durante la cottura e appena pronta versarla su di un piatto, sistemando al centro le allodole cotte in tegame. Versare sul tutto il grasso di cottura.

**1237. — Ortolani e beccafichi.** Questi uccelletti sono ottimi cotti a fuoco vivo (possibilmente di legna). Si possono trattare tuttavia come le allodole in tegame.

## Le pernici servite fredde.

**1238. — Pernici in salsa chaudfroid.** Conformarsi alla solita cottura e servirle — una volta ben fredde — bagnate con una salsa chaudfroid bruna.

**1239. — Pernici d'Alsazia.** Farcire le pernici con del fegato grasso ed un tartufo. Ricucirne l'apertura del ventre e cuocerle per 30 minuti con salsa al madera, in un recipiente di terra. Sgrassare e passare la salsa. Lasciar raffreddare tutto. Ammantare le pernici ben fredde con la salsa alla quale sarà stata aggiunta un po' di gelatina e decorarle, mediante il solito cartoccio, con purea di fegato grasso ben rammollita. Versare sulle pernici della gelatina limpida semi-rappresa e contornarle di gelatina tritata. Le preparazioni fredde della pernice corrispondono a quelle del fagiano: sempre con gelatina e spesso con fegato grasso.

## Quaglie, tordi e allodole servite fredde.

**1240. — Tordi in salsa chaudfroid.** I tordi cotti arrosto e fatti freddare vengono tagliati in due; ogni metà verrà riempita con della purea di fegato grasso. Rivestire allora i tordi con salsa chaudfroid bruna, aggiunta di ginepro durante la cottura. Disporre i tordi su di un piccolo zoccolo di riso e bagnarli di gelatina. Contornare di gelatina tritata.

**1241. — Tordi ghiacciati alla moderna.** Disossare e farcire i tordi con del fegato grasso o del ripieno da gratin. Avvilupparli in un pezzo di tela, legandoli ben strettamente onde evitare che si deformino. Farli braciare in un fondo preparato con le ossa dei tordi. Cuocere all'incirca per 25 minuti, scolarli e raffreddarli. Col liquido di cottura passato e sgrassato, preparare una salsa chaudfroid bruna ben ridotta alla quale si aggiungeranno 3 o 4 cucchiai di gelatina. Quando la salsa sarà semi-rappresa, se ne rivestiranno i tordi freddi,

che verranno sistemati su di uno zoccolo di riso o in cassette riempite di gelatina tritata.

*Nota.* — Le quaglie fredde si trattano come i tordi.

**1242. — Allodole ghiacciate, a palline.** Disossare completamente a sacco le allodole e distenderle su di una salvietta con la parte interna verso l'alto. Al centro di ogni allodola si disporrà poi un pezzetto di ripieno da gratin, tartufato e un piccolo pezzetto di fegato grasso. Racchiudere il ripieno nella pelle delle allodole dando all'insieme la forma di una pallina: allo scopo di conservare la forma data, si avvilupperà ogni allodola in un pezzetto di garza, legando accuratamente con del filo. Quando tutte le allodole saranno pronte, si disporranno in una teglia il cui fondo sarà stato ben burrato; versare nella teglia (per una dozzina di allodole) mezzo decilitro di madera o marsala, un fondo di selvaggina preparato con le carcasse degli uccelli e far levare il bollore. A questo momento si copriranno le allodole con un foglio di carta burrata e si metterà la teglia in forno a fuoco moderato per 25-30 minuti. Quando saranno cotte, si toglieranno dal forno e si lasceranno raffreddare nel liquido di cottura. Nel frattempo si preparerà una salsa chaudfroid bruna, usando il fondo di cottura delle allodole; aggiungere un po' di carminio onde dare una tinta rosata alla salsa stessa, aggiustare di sale e lasciar raffreddare. Togliere le allodole dal loro rivestimento di garza, rivestirle con la salsa e brilantarle con gelatina. Disporle in mucchio su di un piatto rotondo con uno zoccolo di riso. Introdurre in ogni pallina una zampetta di allodola e preparare le teste, bagnate di gelatina bruna, imitando gli occhi con del bianco d'uovo sodo e una puntina di tartufo. Le teste vanno sistemate attorno allo zoccolo di riso. Contornare di gelatina tritata e formette di gelatina.

## Beccacce - Beccaccini - Anitre selvatiche - Sarchetole Gallinelle d'acqua - Pivieri - Vannelli - Francolini, ecc.

Questi uccelli sono molto apprezzati sia in arrosto che in salmis, quando sono piuttosto frolli. Non è necessario dedicare loro un capitolo speciale dato che le preparazioni complicate tolgono più che dar loro il sapore. Tutta la selvaggina non richiede che la preparazione più semplice, escluse le beccacce ed i beccaccini che sono ottimi in gelatina allo spumante. È questa una delle preparazioni più ricche della cucina.

*Nota importante.* — Beccaccia e beccaccino non vanno svuotati, come pure la maggior parte dei piccoli uccelletti; ci si contenta di toglier loro il ventriglio, con l'aiuto d'un ago per lardellare. (Oppure, svuotandoli, con gli interiori tritati, salati, pepati e burrati, si fanno dei canapé che accompagnano gli uccelli).

**1243. — Beccaccino fiammeggiato.** Cuocere il beccaccino in forno ben caldo per soli 12 minuti; tagliarlo in 5-6 pezzi e tenerlo in caldo per qualche

istante. Nel frattempo aggiungere al grasso di cottura un bicchiere di spumante secco e schiacciare dentro a questo liquido gli intestini del beccaccino; schiacciare ben bene la carne della carcassa per farne uscire il sangue e tritarne la carne. Con la miscela ottenuta si bagneranno i pezzi di beccaccino. Versare sul tutto un po' di cognac e far fiammeggiare. Servire subito.

**1244. — Sauté di beccaccia allo spumante.** Tagliare la beccaccia cruda in 5 pezzi che si faranno saltare rapidamente al burro bollente. Quando i pezzi saranno ben rosolati, aggiustarli di sale e pepe e coprire il recipiente, che verrà tenuto per 6-7 minuti sull'angolo del fornello. Ritirare poi i pezzi di carne dalla teglia e versare nel burro di cottura mezza tazza di spumante semi-secco; aggiungere gli intestini schiacciati e dare uno o due bollori. Aggiustare poi di sale e passare al setaccio sottile, versando la salsa direttamente sui pezzi di beccaccia.

**1245. — Beccaccia alla Souvaroff.** Svuotare la beccaccia e sostituire gli intestini con un pezzo di fegato grasso crudo nel quale sarà stato infisso un quarto di tartufo tagliato a pezzetti. Tenere da parte gli intestini tolti. Aggiustare di condimenti e far rosolare la beccaccia in un recipiente di terra, con un po' di burro. Aggiungere poi un bicchiere di madera o di marsala e un po' di fondo di selvaggina; mettere nella teglia anche qualche piccolo tartufo crudo. Coprire ermeticamente il recipiente, sistemando un cordone di pasta attorno al coperchio, e tenere in forno per una ventina di minuti. Tritare gli intestini e farli saltare in padella, passandoli poi attraverso ad un setaccio a maglie strette. Al momento di servire, si toglie il coperchio dal recipiente di cottura, si aggiunge la purea d'intestini, si aggiusta di sale, pepe e noce moscata e si fa levare un altro bollore a tutto assieme. Servire subito, ben calda. Volendo si può usare per la cottura un piatto da forno che possa venir portato in tavola: in questo caso si servirà la beccaccia direttamente nel piatto di cottura.

**1246. — Salmis di beccaccini alla Vatel.** Far arrostire i beccaccini, senza che la cottura sia completa. Far rinvenire, d'altra parte, in burro e olio, una cipollina tritata, del prezzemolo, un filo di timo e mezza foglia di lauro. Bagnare con un piccolo bicchiere di spumante secco ed altrettanto madera o marsala; far ridurre a fuoco forte ai 3/4 ed aggiungere un po' di salsa spagnola. Cuocere la salsa per almeno 3/4 d'ora e sgrassarla a fondo. Cotti che siano i beccaccini, si tagliano in due, si toglie ad ogni pezzo la pelle e si tengono in caldo dopo averli bagnati con un po' di vecchio madera o marsala, badando che non abbiano però a bollire. Tritare grossolanamente la carne della carcassa e aggiungerla alla salsa, far levare un bollore e passare poi al setaccio sottile. Versare la salsa sui pezzi di beccaccino, aggiungere dei funghi e dei tartufi e riscaldare ben bene il tutto, sempre senza far bollire. Versare sul piatto di portata caldo, contornando con crostoni di pane, farciti con ripieno da gratin e fritti al burro.

Fig. 215 - Anatra alla Vendôme (Ricetta 1131).

Fig. 216 - Fagiano alla Bibesco (Ricetta 1212).
Fig. 217 - Anitroccolo con ciliege alla Montmorency (Ricetta 1132).

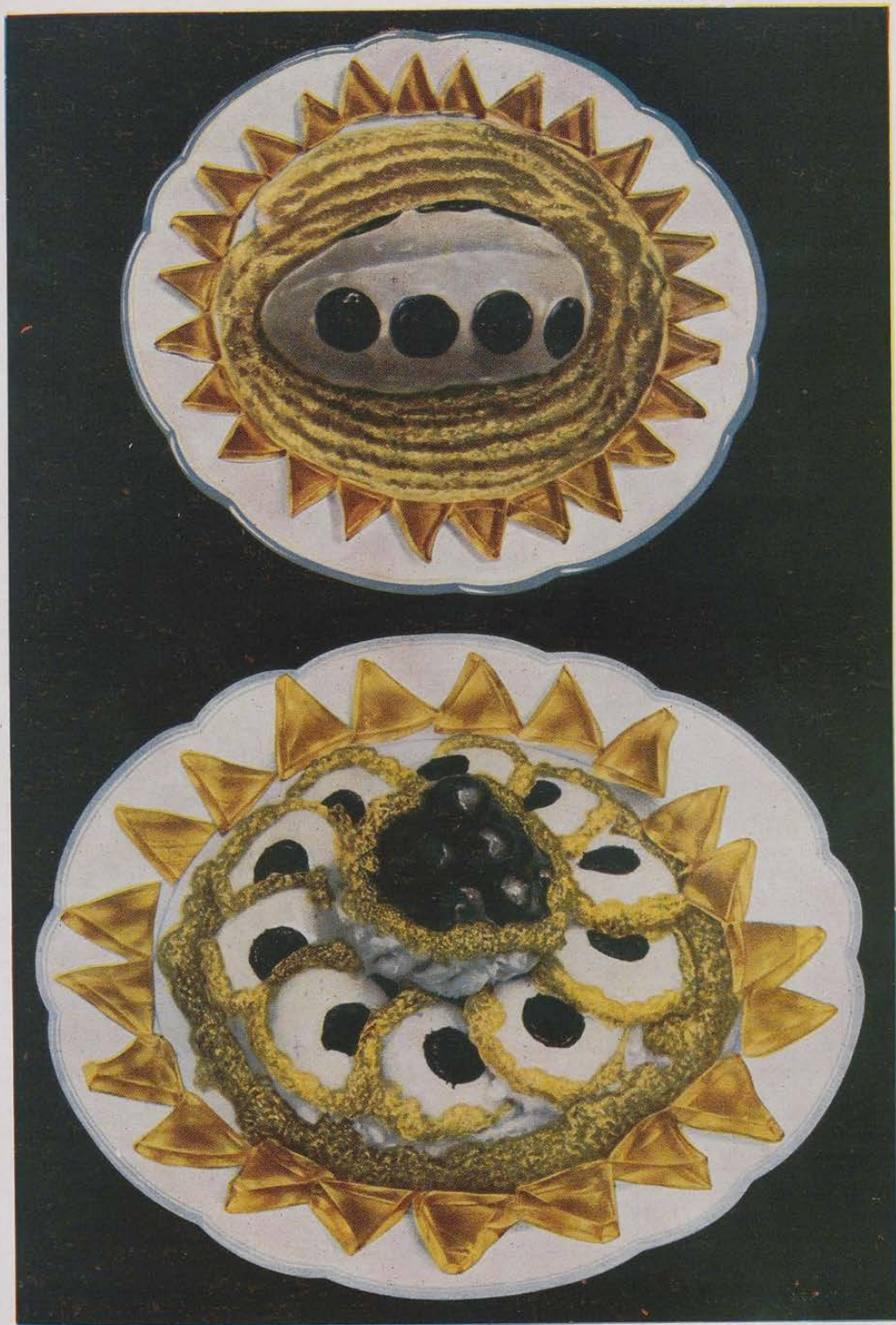



Fig. 218 - Spuma di fegato grasso in forma o « Alessandra » (Ricetta 1161).
Fig. 219 - Medaglioni di fegato grasso alla Maria Teresa (Ricetta 1163).

Fig. 220 – Crostata di fegato grasso alla Charvin (Ricetta 1166).
Fig. 221 – Cornetti di prosciutto alla Lucullo (Ricetta 1001).

## Beccacce e beccaccini serviti freddi.

**1247. — Supreme di beccacce alla diplomatica.** Cuocere le beccacce tenendole un po' sanguinolente; lasciarle raffreddare, togliere loro il petto, spelarle e dividere ognuno in due metà, nel senso dello spessore. Disossare le cosce e pestare la carne assieme agli intestini ed un po' di fegato grasso cotto. Aggiustare di condimento questo ripieno e distenderlo su di un piatto fondo. Disporre sul ripieno le supreme di petto, intercalando fra l'una e l'altra una fetta di fegato grasso cotto. Guarnire con fettine di tartufo, ricoprire con ottima gelatina di selvaggina allo spumante e mettere in ghiacciaia o su ghiaccio. Attorno al piatto si disporranno le teste delle beccacce.

**1248. — Mousseline di beccaccini alla Jeannon.** Procedere come è stato detto alla precedente ricetta, sia che si tratti di beccaccini che di beccacce. Rivestire delle formette in forma di grosse uova con la purea di selvaggina e di fegato grasso; sistemare al centro le scaloppine di petto tenute da parte, ricoprire di purea in modo da riempire bene le formette e lasciar rassodare su ghiaccio. Sformare in una crostata quadrata e riempire poi la crostata stessa con della gelatina semi-rappresa. Guarnire ogni formetta con una fetta di tartufo e mettere a solidificare. Quando sarà il momento di servire, si aggiusteranno al centro le teste dei beccaccini — inumidite di gelatina — imitando, come è stato già detto, gli occhi dei beccaccini. In una crostata di 16 cm. di lato, si possono aggiustare 4 o 6 mousseline.

**1249. — Salmis di beccaccia, in gelatina.** Preparare il salmis esattamente come se si dovesse servirlo caldo, ma senza funghi e con una minor quantità di salsa. Disporre i pezzi di beccaccia in un piatto fondo, rivestirli con la salsa quasi fredda e guarnire abbondantemente con filetti di tartufo. Ricoprire di gelatina e servire appena ben rassodato. Alla selvaggina, possono venir uniti dei pezzi di fegato grasso in scaloppine.

**1250. — Beccacce alla Strasburgo.** Arrostire le beccacce, lasciandole un po' sanguinolenti; ritirare le due supreme di petto e tagliare l'osso del petto come se si trattasse di una pollanca. Riempire il cofano risultante con un pezzo di fegato grasso cotto e tritato e gli intestini delle beccacce schiacciati al solito. Tagliare la carne del petto in scaloppine e rimetterle al loro posto per ricostituire il petto. Bagnare il tutto con ottima salsa chaudfroid di selvaggina; decorare di tartufi e brillantare con gelatina. Sistemare le beccacce su di uno zoccolo di riso e circondare il tutto con gelatina tritata. Disporre le teste in modo ornamentale, poichè esse non debbono mai mancare.

**1251. — Chaudfroid di beccacce al vino.** Far arrostire le beccacce, badando che rimangano un po' sanguinolente. Preparare una buona gelatina al vino rosso (di ottima qualità). Con 3 decilitri di tale gelatina, preparare una salsa chaudfroid bruna, che va cotta a lungo e sgrassata di tanto in tanto. Tagliare

le beccacce in sei pezzi (le ali, le cosce, il petto tagliato in due nel senso della lunghezza). Pestare la carne della carcassa e schiacciare gli intestini, legare la salsa con questa purea e passare il tutto al setaccio. Far raffreddare la salsa e rivestire poi con essa i pezzi di selvaggina. Decorare ogni pezzo con una rotella di tartufo e sistemarli in mucchio su di uno zoccolo di riso; passarli alla gelatina e contornarli con gelatina tritata e formette di gelatina. Invece che su di un piatto con zoccolo di riso, si possono drizzare i pezzi in un piatto fondo d'argento che andrà poi completamente riempito di gelatina fredda quasi rappresa.

## Galli di montagna.

Selvaggina veramente squisita, che deve venir trattata solamente allo spiedo, perchè solo così risalta il valore della carne che è bianchissima. Non si trovano che in alta montagna (mai sotto ai 1200 metri di altitudine). Si nutrono di gemme di pino ed è perciò che la loro carne ha un sapore un po' resinoso. Molti non amano il gusto di queste carni; in tal caso l'immersione in latte, prolungata per un'oretta, allontanerà completamente il gusto di resina.

## DEGLI ARROSTI (1)

Richiamiamo l'attenzione delle nostre amabili lettrici e lettori sulla grandissima importanza che l'arrosto viene a prendere, sia nella lista giornaliera, che nei giorni di inviti eccezionali. È sull'arrosto che si basa la cupidigia dei commensali. Se le portate che lo precedono non hanno corrisposto alle loro aspettative, se hanno l'abitudine di mangiar poco tutto ciò che è manipolato a base di salse, se gli ospiti sono di età... rispettabile o infantile, i cui stomaci non possono più, o ancora, permetter loro la confidenza con cose piccanti ed eccitanti; se devono sottostare ad una dietetica, ecc.; ebbene: si può essere sicuri che tutti aspettano l'arrosto, semplice, fragrante, appetitoso, per rifarsi del sacrificio sopportato. L'arrosto, accompagnato a tavola da una tenera e birichina insalatina verde, è la gioia del sapere mangiare e l'allegria della tavola. Ecco la ragione principe per la quale noi classifichiamo gli arrosti nella categoria più importante dell'arte gastronomica.

Comunque, essi preparati e cotti, richiedono le più fini attenzioni, le più amorose cure; cotti a punto, delicatamente dorati, ecco il grande segreto: per svelarlo non vi sono difficoltà di sorta e noi aiuteremo i nostri lettori, quali guide piene di esperienza e degne di tutta la loro fiducia.

Indiscutibilmente, l'arrosto allo spiedo è sempre stato l'ideale, dalla scoperta del fuoco, e lo sarà per i secoli futuri, ma non è detto che senza lo spiedo non se ne possano avere lo stesso degli eccellenti. Dal forno a legna, a gas, elettrico, oppure col modesto tegame, tenente il fuoco a carbone sotto e sopra il coperchio, si ottengono ugualmente dei risultati tutt'altro che disprezzabili. Comunque ricordate che il miglior condimento che rende più deliziosamente sapidi gli arrosti, è il fondo di cottura, cioè quel sughetto che si deposita nel fondo del recipiente insieme al grasso, mentre l'arrosto cigola nella teglia, o gira facendosi lambire dal calore del braciere. Questo sughetto è dato dal trasudamento delle carni al primo contatto col calore; però non bisogna sacrificare la bontà della carne per un sugo; e raccomandiamo vivamente che il fuoco iniziale per gli arrosti sia violento, in modo che esso fermi immediatamente la fuoruscita del sangue, coagulando l'albumina e formando così una crosticina che avviluppa la carne conservando nell'interno tutto o quasi tutto il suo succo. Questa precauzione d'indole generale, è necessaria più specialmente per le carni del bue e del montone.

### Consigli sugli arrosti in genere.

Molti colleghi, specialmente francesi e di grande fama anche, consigliano di lardellare le carni; cioè di introdurre, sia pure a piccola profondità, dei lar-

(1) Aggiunta del traduttore.

delli (listarelle di lardo), servendosi di appositi aghi. Escludiamo nel modo più assoluto questa operazione. Immettere dei lardelli attraverso le carni sanguinolenti, è praticare nei loro tessuti fori dai quali forzatamente vengono fuori i succhi, che viceversa bisogna fare del tutto per imprigionare, onde le carni conservino tutta la loro succolenta bontà. Per la stessa ragione le carni di bue, di montone e di qualche animale di caccia a pelo, come sella di daino, camoscio, ecc. che sono servite a cottura limitata, non devono essere infilate per la cottura allo spiedo; ma messe nello spiedo a gabbia, la quale imprigiona le carni, senza bisogno che esse siano fissate. La costata, la lombata di manzo, sono arrostite dopo aver subita la relativa preparazione di adattamento (sgrassamento, snervamento e legamento) lo stesso facciasi per il cosciotto e la sella di montone, mentre il filetto di bue, la sella di capriolo, daino, ecc. vanno ricoperte di sottili fette di lardo, previo leggero spruzzamento di sale (sotto il lardo) e relativa legatura. Le altre carni, di agnello e di polleria domestica, possono indifferentemente essere infilate allo spiedo, poichè devono subire una cottura perfetta e prolungata. La caccia a penna in generale va infilata allo spiedo avendone prima ricoperto il petto con sottili fette di lardo, che verranno tolte quando la cottura è quasi ultimata, in modo da poter dorare col fuoco anche queste parti. Le carni arrostite allo spiedo devono subire la salazione due volte: poca all'inizio; completarla a metà cottura. Per tutti gli arrosti, il fuoco deve essere violento all'inizio per le ragioni già accennate, e regolare quando il grasso principia a soffriggere sulle carni.

Gli arrosti, comunque essi siano, devono essere ribagnati con lo stesso grasso che lasciano gocciolare; spessissimo, senza mai stancarsi, specialmente per quelli allo spiedo. *Questo è il grande segreto per avere un arrosto delizioso.*

## Grassi per ungere gli arrosti.

Gli arrosti vanno abbondantemente unti di grasso, quando se ne inizia la cottura. Lo strutto è un po' il dominatore in molti paesi; in quelle cucine dove vi può essere abbondanza di brodi, vi è necessariamente abbondanza di grassi di questo: il grasso del brodo, depurato e chiarito è da preferirsi allo strutto.

In Toscana (e quest'uso oramai si è generalizzato), si rendono gli arrosti, allo spiedo specialmente, veramente squisiti bagnandoli con una pomata ottenuta battendo molto 3 parti di olio e una di acqua.

Con lo strutto o col grasso dato dal brodo, se si aggiunge una parte di olio, si ottengono buoni risultati; sconsigliamo invece, l'impiego di solo olio negli arrosti allo spiedo ed al forno. Esso è, viceversa, assolutamente consigliabile per gli arrosti alla griglia o gratella.

## Arrosti al forno.

Non ci ripetiamo; lo stesso procedimento, le stesse precauzioni servono per gli arrosti allo spiedo. Dobbiamo parlare, invece ancora degli **arrosti alla griglia.**

Tutte le carni da cuocere sulla griglia vanno battute piuttosto fortemente, onde romperne le fibre senza pur tuttavia schiacciarle troppo, anzi per la carne di bue, di montone, di capriolo, ecc., la cui cottura deve conservare parte del succo sanguinolento, più il loro spessore è maggiore, migliore ne è il risultato; naturalmente in questo caso il fuoco iniziale non deve essere troppo violento, ma pur tuttavia abbastanza vivace.

Tutte le carni da macello che devono subire la cottura sulla griglia vanno unte un paio di ore prima, mentre il sale (mai il pepe) deve esservi spruzzato quando si mettono al fuoco. La polleria in genere e la caccia a penna possono essere salate prima.

## Modo di grigliare.

La cottura alla griglia è forse l'operazione più delicata fra tutte le altre preparazioni, e solo la pratica può dare i risultati che tanto fanno apprezzare questa cottura, ad ogni modo, la lettrice o il lettore ci segua senza preoccupazioni di sorta, sicuri che se i nostri insegnamenti sono scrupolosamente seguiti, non tarderanno troppo ad esser dei buoni rosticcieri. La griglia deve essere piuttosto ampia ed il suo tiraggio perfetto, per evitare che il fumo prodottosi dai grassi che sgocciolano sul fuoco, annerisca la carne, il che susciterebbe un senso di disgusto. Il fuoco di carbone deve essere abbondante e perfettamente acceso per evitare che esalazioni di acido carbonico impregnino la carne e la rendano disgustosa. I ferri sui quali poggerà la carne (griglia) devono essere molto caldi ma non roventi, poichè al primo contatto con la carne la bruciacchierebbero comunicandole il gusto di carne bruciata oltre che amara. Assicuratisi che gli inconvenienti di cui sopra non esistono, togliere la griglia, spingere quasi tutta la brace in dentro, verso il tiraggio e se vi è troppo fuoco, ammantarlo con un piccolo velo di cenere; rimettere la griglia, farla ben riscaldare, pulirla meticolosamente con un panno, ungerla con olio o burro liquido servendosi di un pennello da cucina, e immediatamente mettere a cuocere le carni, dopo averle salate, assicurandosi che queste soffriggano immediatamente dalla parte a contatto col fuoco, se questo non avviene, portarvi sotto un po' di brace senza togliere la griglia e levandola se viceversa il fuoco fosse troppo forte. Ungere spessissimo le carni col pennello imbevuto di olio o di burro. Dopo un certo tempo, guardare sotto la griglia abbassandosi, e se si scorge una crostina friggente e dorata, girare la carne in modo che venga a trovarsi in posizione inversa. Questa operazione darà la quadrettatura caratteristica della carne cotta alla griglia. Dopo un pochino, rovesciare la carne, cioè mettere a contatto la parte cruda col fuoco e ripetere l'operazione per terminarne la cottura. Questa è a punto quando la pressione di un dito sulla superficie offre resistenza; tale prova va ripetuta nelle due parti.

Regola assoluta: mai bucherellare le carni comunque cotte arrosto; per lo spostamento, rovesciamento, ecc., la punta delle dita devono supplire al coltello o alla forchetta, oppure avere una palettina da pasticcere (spatola), la quale

viene introdotta fra la carne e le pareti dei ferri o della casseruola. Aiutandosi con la punta delle dita dalla parte superiore, si rovescia, si sposta o si ritira l'arrosto.

## Il tempo di cottura.

Tenere presente che solo gli arrosti allo spiedo, al forno o in casseruola dovranno essere pronti circa un quarto d'ora prima di servirli: questo tempo permette alle carni di riposare, presentandosi meglio per lo scalco, mentre gli arrosti sulla griglia devono essere fatti in modo che appena pronti devono essere serviti, e qualche volta è meglio far attendere i commensali a tavola. Per bistecche, filetto, chateaubriand, costolette di montone, ecc., insomma per tutte le carni la cui cottura deve conservare parte del suo sangue, non si deve anticipare mai l'arrostimento. Non è facile poter determinare con esattezza quanto tempo impiega un arrosto ad essere a punto; molte cause contribuiscono ad anticiparne o ritardarne la cottura. Lo spiedo richiede molto più tempo del forno, in quanto il forno avviluppa maggiormente e più costantemente l'arrosto di calore, mentre con lo spiedo, nella roteazione, solo una parte viene a trovarsi ad essere lambita; ad ogni modo, cerchiamo di avvicinсre il più possibile il lettore alla realtà.

*Cottura allo spiedo.* — Fuoco ardente, molta brace nel suolo della rosticciera, ma poco più avanti dello spiedo; questo deve essere più vicino al fuoco all'inizio, leggermente allontanato quando l'arrosto principia a soffriggere se caricato di carni da macello; a calore costante se vi è pollame o carni a penna. *Costata di manzo,* del peso di 2 kg, circa, 1 ora e 1/4; più grande, 10 minuti in più per ogni 500 gr. *Lombata di manzo con filetto* attaccato, del peso di 4 kg. circa, 1 ora circa. *Filetto di manzo* ricoperto di fette di lardo, peso kg. 2, 30-35 minuti circa, senza il lardo 25-30 minuti. *Sella di montone* del peso di 5 kg. circa, 1 ora e 20. *Sella di camoscio, di daino,* del peso di 4 kg. 1 ora. *Lombata di vitello* del peso di circa 3 kg., 1 ora e 20. *Sella di vitello* del peso di 5-6 kg., 1 ora e 3/4 circa. *Noce di vitello* del peso di 2 kg., 1 ora e 30 circa.

Il manzo, il montone, le selle di camoscio, capriolo e daino sono carni servite più o meno sanguinolenti, la loro cottura è riconosciuta anche premendo un dito sulla carne: se questa offre una certa resistenza alla pressione e l'incavo che si produce torna a livellarsi appena tolto il dito, la cottura è a punto; per il vitello invece si introduce un ago da polli nella carne, questo penetra con facilità se la carne è cotta e togliendolo ed accostandolo alla lingua risulta piuttosto caldo. Lo stesso dicasi per l'*agnello,* la cui cottura richiede meno tempo del vitello. A Roma l'*abbacchio* allo spiedo è una vera specialità; questo è arrostito in modo d'averlo dorato e la sua superficie croccante.

Il *tacchino* del peso di 2 kg. e 500, richiede 1 ora; il *pollo* da 1 kg. circa, 40 minuti; *il piccione* circa 25 minuti; *l'anitra,* se si desidera al sangue circa 25-30 minuti, completamente cotta 35-40 minuti; *il fagiano* 45 minuti; *la starna, la pernice,* 30-35 minuti; *la beccaccia* al sangue 15 minuti, completamente cotta

25; *la beccaccina* 10-15 minuti; *la quaglia, il tordo, merlo,* 15-20 minuti; *l'allodola* e altri piccoli uccelli, 12-15 minuti; naturalmente il contatto del fuoco per la caccia a penna è più tenue che per la polleria.

Questi tempi vanno sensibilmente diminuiti per l'arrostimento *al forno,* il cui calore deve essere costantemente vivace, specialmente all'inizio, per ogni sorta di carne.

Per completare la nostra meticolosa, ma tanto necessaria descrizione, diremo ancora che il palato italiano anche per le carni arrosto si richiama alla maniera più perfetta, può esservi qualche divario, ma in generale ama le carni del bue cotte al punto in cui il colore rimane leggermente roseo; il montone, l'agnello, la polleria e la caccia in genere, ben cotta è tanto più apprezzata quanto più croccante e dorata questa si presenta, il vitello deve mantenere la sua succulenza pur essendo ben cotto. I francesi amano il manzo meno cotto degli italiani; sono uguali nel gusto per il vitello, ma si differenziano nel montone (cosciotto, sella, costolette) che vogliono quasi al sangue. L'anatra quasi sempre al sangue. Beccaccia, beccaccine al sangue; altra piccola caccia ben cotta, ecc. ecc.

Gli inglesi, gli americani, si avvicinano ai francesi, ma le carni di bue le amano sanguinolenti, così come anche i popoli nordici. Naturalmente abbiamo inteso di parlare delle carni comunemente arrostite, poichè per gli altri metodi siamo pressapoco tutti uguali nella cottura, ma non nei condimenti.

Ed ora ridiamo la parola all'autore del libro.

U. M.

## Arrosti di carne.

**1252. — Filetto di manzo arrosto.** Prima di mettere ad arrostire il filetto, bisogna privarlo del grasso eccessivo. delle pelli e dei nervi che lo avviluppano; viene poi lardellato nel senso della lunghezza del filetto, vale a dire nel senso opposto a quello del taglio. (Vedi la fig. 13). Mettere ad arrostire il filetto in una teglia munita di rete metallica in modo da evitare che la carne si attacchi al fondo del recipiente di cottura. Se non si ha a propria disposizione la rete metallica, si metterà al fondo del recipiente qualche patata affettata. Mettendo le patate, il sugo dell'arrosto non prenderà un sapore estraneo, come sarebbe invece il caso se si usassero delle fette di carota. Ingrassare il filetto con grasso d'arrosto, salarlo leggermente e farlo cuocere in forno a fuoco vivo ungendolo e rivoltandolo spesso. Tornare a salare durante la cottura, una o due volte, a seconda dello spessore del pezzo di carne. Il filetto va tenuto rosato e a seconda del suo spessore occorreranno 30-35 minuti di cottura.

**1253. — Controfiletto arrosto.** Il contro-filetto non va lardellato ed è meglio avvolgerlo, almeno in parte, con una fetta di lardo. Legarlo strettamente e arrostirlo a fuoco forte in ragione di 25 minuti per chilo.

**1254. — Noce di vitello arrosto.** Lardellare la parte superiore della noce di vitello e farla arrostire in un recipiente di terra con qualche fettina di carota

e di cipolla. Ungerla molto spesso col suo sugo di cottura ed ai 3/4 della cottura, aggiungere un bicchiere d'acqua, di fondo o di brodo.

*Nota.* — La cottura del vitello somiglia più ad un braciato che ad un arrosto, però un arrosto curato sarà sempre molto gradito.

**1255. — Lombata di vitello, arrosto.** Si tratta come la noce di vitello e si cuoce per la medesima durata di tempo: 40 minuti per chilogrammo di carne. dato che il vitello deve essere sempre servito molto cotto.

**1256. — Cosciotto di montone arrosto.** Introdurre nel cosciotto, dalla parte del manico, uno o due spicchi d'aglio e arrostirlo in forno piuttosto caldo per 1/4 d'ora ogni 500 gr. di peso.

**1257. — Cosciotto d'agnello arrosto.** Si cuoce con maggiore lentezza del cosciotto di montone, ma va cotto a fondo. La cottura va prolungata per 25 minuti per chilo di carne. Ungerlo spesso.

**1258. — Costata di manzo arrosto.** Occorre 1/4 d'ora di cottura per ogni 500 gr. di carne. La costata va disossata e privata delle cartilagini, in modo da poter venire tagliata a fette sottili.

*Nota.* — Per ottenere un arrosto rosato al centro e facile da tagliare, bisogna che esso sia pronto un quarto d'ora prima di essere servito, in modo da permettere che la carne, gonfiata dalla cottura, si torni a rinserrare, concentrando al centro del pezzo i succhi. Il filetto tenuto in caldo, si taglia molto più facilmente. Questa osservazione è adatta per tutti gli arrosti indistintamente.

**1259. — Costata di montone.** La costata segue il cosciotto e comprende le due costate complete. Tempo di cottura: 25 minuti per chilogrammo di carne. Per assicurarsi della perfetta cottura, basterà introdurre un ferro da maglia nella parte centrale del pezzo (verso il midollo), attraversando il pezzo di carne in tutto il suo spessore; lasciarvelo un minuto e poi ritirarlo ed avvicinarlo alle labbra. Se l'ago è un po' caldo al punto che corrisponde al centro della doppia costata, questa sarà cotta. Per l'agnello, il ferro da maglia deve essere scottante.

**1260. — Arrosto di maiale.** L'arrosto di maiale va preparato a forno moderato e senza aggiungere del grasso, dato che la carne è abbastanza grassa per conto suo. Tempo di cottura: 45 minuti per chilo di carne. La carne di maiale deve essere molto cotta. Si cuoce arrosto anche la costata di maiale, nonchè il prosciutto fresco.

**1261. — Arrosti di pollame.** L'arrosto di pollame, al forno o allo spiedo, viene eseguito nel solito modo, dopo aver legato ben stretto il pollo, la pollanca od altro. La legatura va fatta con uno spago sottile ed incolore, in modo da costringere le cosce contro il corpo, mettendo in risalto il petto dell'animale.

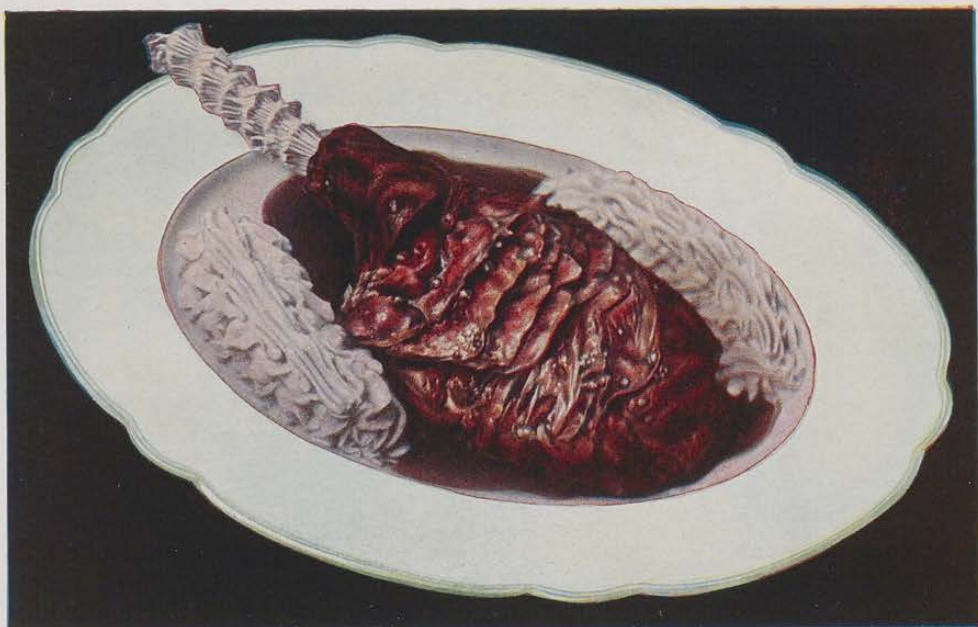



Fig. 222 – Cosciotto di capriolo con purea di castagne (Ricetta 1185).

Fig. 223 – Costata di capriolo alla d'Estrée (Ricetta 1190).

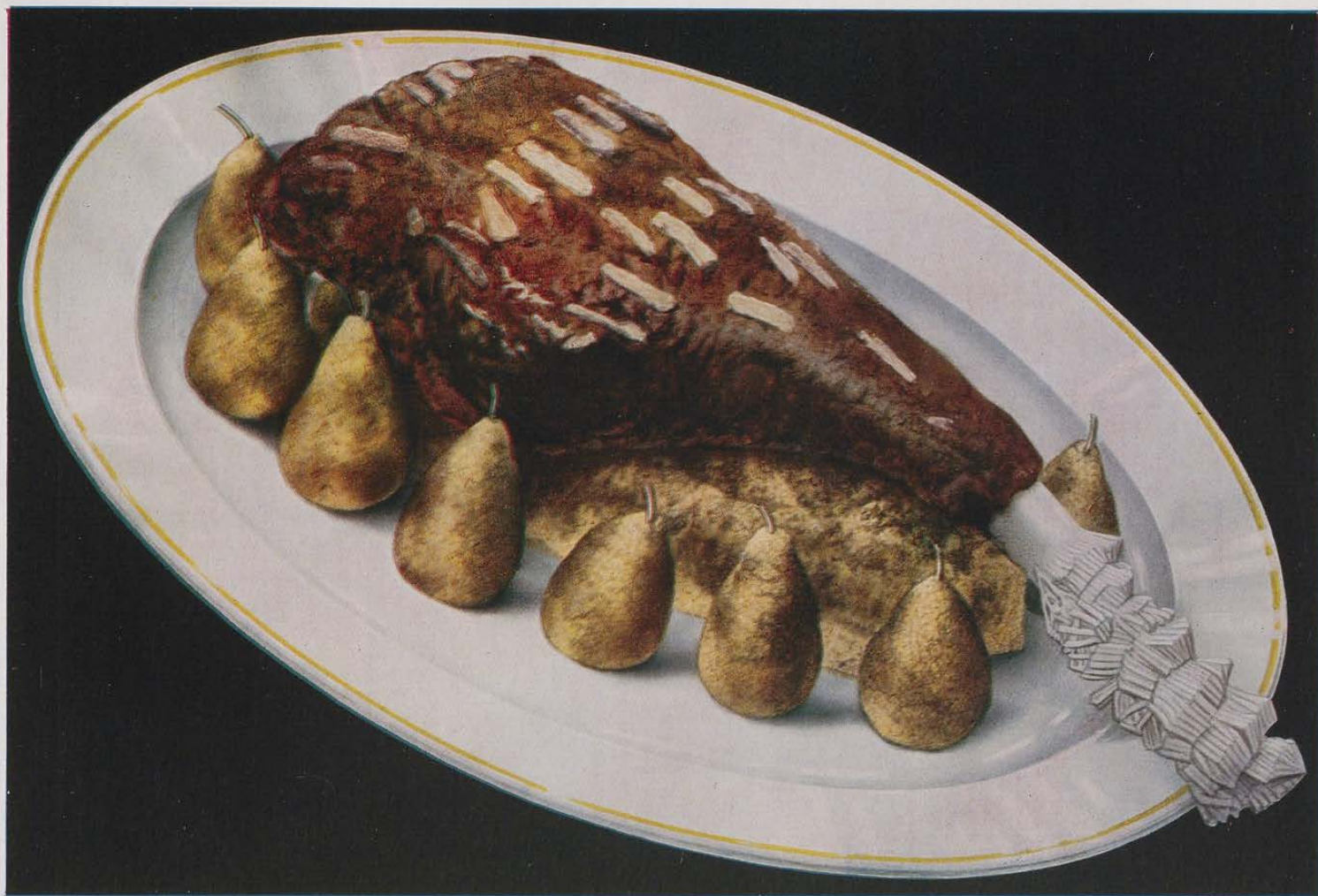



Fig. 224 – Cosciotto di capriolo alla Maria Stuarda (Ricetta 1192).

**1262. — Pollanca arrosto.** Il tempo di cottura necessario è di circa 50 minuti per una pollanca da un chilo e mezzo. Si introdurrà dapprima nel ventre della pollanca qualche grano di sale grosso; si metterà poi in una teglia con un pezzo di burro e si farà cuocere a fuoco forte. Durante la cottura, si bagnerà di tanto in tanto col grasso di cottura e si tornerà a salare all'esterno ogni tanto. Il punto di giusta cottura viene riconosciuto dal colore del liquido che fuoriesce alla puntura della pelle della pollanca: quando sarà perfettamente cotta il liquido sarà limpido; fin quando il liquido si manterrà rosato, vorrà dire che la pollanca non è cotta. Al momento di servire, si toglie il grasso contenuto nel recipiente e lo si mette da parte (essendo prezioso in cucina). Aggiungere al recipiente di cottura un po' d'acqua che sostituirà il grasso tolto, colorando con un po' di caramello se è necessario.

**1263. — Pollo novello arrosto.** Si procede come è stato detto precedentemente. La cottura durerà da 25 a 30 minuti. La fig. 190 rappresenta il pollo tagliato e ricostituito.

**1264. — Tacchino arrosto.** Si procede come è stato detto per gli altri arrosti di pollame, calcolando un tempo di cottura da un'ora a un'ora e tre quarti, a seconda della grossezza del tacchino. Durante la cottura bisognerà inumidirlo spesso.

**1265. — Anitra arrosto.** Se l'anitra è piccola basterà un tempo di cottura di mezz'oretta, se sarà piuttosto grossa occorreranno 40 minuti ed anche più. Sgrassare a fondo il sugo di cottura.

**1266. — Piccioncini arrosto.** Legare i piccioncini e farli cuocere a fuoco basso per almeno 25 minuti, inumidendoli di tanto in tanto con un po' di burro.

**1267. — Maialino da latte arrosto.** Talvolta si farcisce, ma viene sempre arrostito intero. Si comincia la cottura a forno moderato, bagnando il maialino con un po' d'olio di tanto in tanto (in tal guisa si otterrà un colore più dorato di quello che si otterrebbe col burro o con lo strutto). La cottura durerà da un'ora e 3/4 a due ore e 1/4, a seconda della grossezza del maialino; se fosse farcito, occorreranno almeno 3 ore di cottura. In questa preparazione quello che più conta è che il colore dell'arrosto sia appetitoso.

**1268. — Faraona arrosto.** Dato che la carne della faraona è asciutta, si dovrà necessariamente bardarla con fette di pancetta o di lardo. Il tempo di cottura varierà da 35 a 40 minuti a seconda della grossezza della faraona. Durante la cottura bisognerà inumidirla frequentemente.

**1269. — Oca arrosto.** Si tratta come l'anitra; cominciare la cottura a fuoco moderato, in modo che il grasso dell'oca abbia a colar via; in seguito si aumenterà il calore, inumidendola spesso. Se l'oca è farcita di ripieno o di castagne, occorrerà un tempo di cottura di 1 ora e 3/4 o due ore, a seconda della sua grossezza. Ungerla frequentemente.

**1270. — Anitroccolo arrosto agli aranci.** L'anitra o l'anitroccolo vengono arrostiti come al solito, dando un tempo di cottura di 20 minuti a fuoco forte in forno od in teglia. Quando sarà cotto (ma ben sanguinolento) si procederà anzitutto a preparare un cucchiaio di zucchero caramellato che verrà poi disciolto con un cucchiaio di aceto. Sgrassare il sugo di cottura dell'anitroccolo, aggiungere una tazza di ottimo sugo di vitello ed altrettanta salsa al madera ben chiara, il succo di 4 aranci e quello di mezzo limone, come pure la buccia di due aranci tagliata sottilmente in filetti e gettata per qualche istante in acqua bollente. Unire alla salsa il caramello all'aceto e lasciar cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Tagliare il petto dell'anitroccolo a striscioline sottili nel senso della lunghezza, bagnarlo con la salsa (che non verrà passata) e bordare il piatto con fettine d'arancio scannellate.

**1271. — Oca farcita all'inglese.** Preparare un ripieno così composto: tritare finemente 250 gr. di grasso di rognone di manzo, ben secco e spellato. Farlo cuocere a fuoco basso con un po' di grasso d'oca e due grosse cipolle tritate. Unire al grasso con la cipolla, 250 gr. di pane rifatto bagnato in brodo e ben strizzato, sale, pepe, prezzemolo tritato, un pizzico di salvia e di basilico e due uova intere. Amalgamare ben bene il tutto e farcire l'oca. Ricucire il ventre dell'oca stessa, legarla e farla arrostire a fuoco piuttosto basso, in modo da assicurare la cottura del ripieno. Il tempo di cottura varierà quindi da un'ora e tre quarti a due ore. Si serve ben calda, tagliata a pezzi, col ripieno sistemato ai due angoli del piatto di portata. In salsiera si servirà il sugo di cottura ben sgrassato.

**1272. — Oca alle castagne.** Piatto di famiglia. Scegliere anzitutto un'oca grassa, con pelle liscia e bianca; svuotarla e conservare il grasso tolto nella svuotatura che verrà fuso e utilizzato in cucina. D'altra parte tagliare un chilo di castagne e farle leggermente arrostire in forno in modo che siano dorate, pur rimanendo morbide all'interno. Spelarle e unire alle castagne il fegato dell'oca tritato e 500 gr. di salsiccia. Aggiustare il composto di sale e pepe, introdurlo nell'oca e ricucire l'apertura del ventre. Metterla a cuocere con poco grasso, salandola e ungendola di tanto in tanto col grasso reso durante la cottura. Per lo più occorrerà un tempo di cottura di un'ora e mezza.

**1273. — Tacchino arrosto all'americana.** Arrostire il tacchino come di consueto; si serve poi con salsa di « Crawberries » e qualche sedano crudo tagliato in quattro e sistemato a parte in bicchieri.

## Gli arrosti di selvaggina.

**1274. — Fagiano arrosto.** La selvaggina presentata arrosto va sempre rivestita di lardo o di pancetta. Un bel fagiano richiede almeno 40 minuti di cottura; nel frattempo esso va abbondantemente bagnato di burro. Il sugo di cottura va sgrassato parzialmente. Il fagiano va poggiato su crostoni di pane

rosolato con burro o col grasso dell'arrosto. Si guarnisce il piatto con crescione e quarti di limone.

1275. — **Fagiano tartufato arrosto.** Il fagiano viene farcito con tartufi crudi uniti a grasso di maiale tritato. Questa preparazione va eseguita almeno 24 o 48 ore prima della cottura. La durata della cottura varierà da 50 a 55 minuti. Contornare di tartufi.

1276. — **Fagiano arrosto contornato di tordi od altri uccelli.** — Servire il fagiano su di un canapé e contornarlo con piccoli tordi rivestiti di lardo e cotti arrosto. Si possono usare delle allodole, delle quaglie ed anche delle piccole pernici. Se questi uccelli fossero eccessivamente grossi, si procederà al taglio dei medesimi.

1277. — **Pernici arrosto.** Si fanno cuocere ben burrate per una ventina di minuti, ungendole spesso. Servire con crescione e limoni tagliati in quarti.

1278. — **Beccaccia arrosto.** Rivestire la beccaccia di lardo senza svuotarla, eccettuato il ventriglio. Per sistemarla nella forma, basta introdurre il becco della beccaccia nel ventre, all'altezza delle cosce. Cuocerla a fuoco vivo per 15-20 minuti. Servirla guarnita del sugo di cottura aggiunto degli intestini (fatti uscire dal ventre della beccaccia e inumiditi con un po' di spumante o di cognac). Montarla su crostoni di pane, che vengono mangiati insieme.

1279. — **Beccaccini arrosto.** Si trattano come le beccacce, dando però un tempo di cottura di 10-12 minuti.

1280. — **Gallinella regina arrosto.** È piuttosto rara sul mercato. Si tratta come la pernice ma si mescola al sugo di cottura della doppia panna e del succo di limone.

1281. — **Gallinelle regina arrosto, alla russa.** Far macerare in un po' di latte freddo per 1/4 d'ora, tre gallinelle regina spennate, svuotate e fiammeggiate. Asciugarne l'interno e l'esterno. Aggiustare di sale, pepe in grani e aggiungere qualche bacca di ginepro. Rivestirle di lardo o pancetta e legarle ben bene. Farle rosolare in un recipiente ben burrato. Bagnarle con burro chiarificato, nonchè con un po' di succo di limone. Cuocerle per una ventina di minuti. Ritirare le gallinelle dal recipiente di cottura, togliere il grasso reso, nel quale si faranno friggere dei crostoni di pane e disporre le gallinelle sui medesimi. Aggiungere al recipiente di cottura un po' di brodo o fondo bruno, farlo ridurre in parte e versare questo sugo sulle gallinelle. A parte una salsa da selvaggina.

1282. — **Quaglie arrosto.** Avviluppare le quaglie in una foglia di vite e in una fetta di lardo; legarle e cuocerle a fuoco forte per 15 minuti.

1283. — **Tordi arrosto.** Si trattano come le quaglie, introducendo però una o due bacche di ginepro nel ventre di ogni tordo. La cottura durerà 10 a 12 minuti.

**1284. — Allodole arrosto.** Le allodole si legano e si infilano a sei in lunghi stecchini di legno o in apposite forcelle d'argento. Cuocerle a fuoco molto forte per 7-8 minuti. Poggiarle su piccoli canapés. A parte si servirà il sugo di cottura. Guarnire il piatto con del crescione.

**1285. — Sarchetole arrosto.** Niente burro e niente rivestimento di pancetta o lardo. La sarchetola è sufficientemente grassa per bastare a sè stessa. La cottura va fatta a fuoco forte e durerà 20 minuti. Si servono senza canapés, con crescione e il sugo della cottura.

**1286. — Anitra selvatica arrosto.** Si tratta come la sarchetola, dando una mezz'ora di cottura. Tenere la carne un po' rosata. Si guarnisce con crescione. A parte, in salsiera, il sugo di cottura. Talvolta si serve anche della gelatina di ribes.

**1287. — Pivieri e vannelli.** Rivestirli con una fetta di lardo o di pancetta. Introdurli in forno a fuoco forte per un quarto d'ora all'incirca. Si dispongono su piccoli canapés e si guarnisce il piatto con del crescione.

**1288. — Galletti di montagna e di macchia.** Avvilupparli in lardo o pancetta, se non sono eccessivamente grassi, altrimenti se ne farà a meno. Tenere la selvaggina in latte freddo in modo da toglierle l'odore particolare. Cuocere a fuoco vivo per 40-50 minuti se si tratta di un esemplare grande e 25 se si tratta di un piccolo esemplare. Si accompagna con salsa inglese (Bread sauce) od altra adatta.

**1289. — Costata o cosciotto di capriolo arrosto.** Lardellare la carne e marinarla. Cuocerla con grasso d'arrosto a fuoco molto forte, in ragione di mezz'ora per chilogrammo di carne. Ungere spesso durante la cottura col suo proprio grasso. A parte si servirà della salsa pepata chiara. Purea di castagne o di altra verdura come accompagnamento.

**1290. — Cosciotto di cinghiale.** Si tratta come il cosciotto di capriolo. Il tempo di cottura necessario sarà di ½ ora per chilogrammo di carne. A parte, salsa moscovita o salsa pepata.

**1291. — Lombata di lepre arrosto.** Lardellare la lombata e farla marinare per 24 ore. Arrostirla a fuoco forte con un bel pezzo di burro, per 25 minuti. Servirla appena pronta, col suo sugo di cottura, oppure con panna e succo di limone od anche con salsa pepata leggera.

**1292. — Coniglio intero farcito e cotto arrosto.** Dopo averlo farcito, si avviluppa il coniglio con fette di lardo o di pancetta. Cuocerlo per 45 minuti a un'ora, ungendolo spesso col suo grasso. Finire la salsa con vino bianco secco.

# I PATÉS, LE TERRINE ED I TIMBALLI

Al capitolo riguardante le varie qualità di pasta, si troveranno le formule della pasta per patés e per timballi. Queste ricette sono indicate per un paté da 10 persone o per due timballi da 5.

Per quanto riguarda i ripieni, al capitolo: *Ripieni*, si troveranno le indicazioni e le dosi adatte.

I patés si preparano in crostate o in terrine, questi ultimi presentano il vantaggio che possono conservarsi per vari mesi se si prendono le precauzioni che daremo in merito. Il paté in crostata, non si conserva invece che pochi giorni. Il più noto è quello di prosciutto e di vitello. Quando avremo dato i dettagli della preparazione, non torneremo più sull'argomento dato che tutti si confezionano allo stesso modo.

## Come si prepara la forma per patés.

**1293.** — Prendere i tre quarti della pasta da paté (vedi al capitolo: *Paste*), preparata almeno due ore in anticipo. Formarne una pallottola e abbassarla col matterello, badando che rimanga ben rotonda man mano che si assottiglia; portarla allo spessore di 1 cm., infarinarla, piegarla in due e allargarla con le mani, spostando i lati verso il centro, in modo da darle la forma di una calotta. Assottigliarla allora con un colpo di matterello in modo da portarla allo spessore di ½ cm. In tal guisa la pasta si troverà anche allungata; aprirla — dato che è ripiegata — e introdurla nello stampo burrato. Applicarla accuratamente, schiacciando ben bene con le dita in modo che la pasta si adatti alla perfezione ai rilievi della forma stessa. Tagliare la porzione di pasta che supera il bordo della forma, tenendola ad 1 cm. dal medesimo. Pungere il fondo della pasta e guarnirlo come verrà detto alle singole ricette. (Per la preparazione della pasta, vedi le figg. 81 e 82).

Le forme da paté sono svariatissime: diritte, svasate, rotonde, ovali, quadrate e allungate.

## Dei patés (pasticci) (1).

I patés sono le portate più fini, più ricche, più costose e che richiedono tempo e fatica non comune e, pur non essendo difficili, purtuttavia è azzardoso, per chi non abbia una certa pratica, il confezionarli. Certamente, per il poco spazio che si può disporre in questo volume, non possiamo insegnare le infinite specie dei patés; daremo solo le basi per ben confezionarli. Seguendo le

(1) Procedimento del traduttore.

nostre indicazioni, le allieve ed allievi potranno riuscire a fare qualche cosa di buono, purchè, lo ripetiamo, non impressionino la fatica, il tempo ed una certa larghezza di mezzi che è necessaria.

**1294.** — *Primo giorno.* - Per un normale pasticcio di caccia per 12 persone occorre: 250 gr. di magro di maiale, 400 gr. di lardo bianco e stagionato, privato di ogni più piccola particella impura; 250 gr. di carne di lepre o di camoscio, di daino, ecc. (escluso il cinghiale); 200 gr. di carne di caccia a penna, o fagiano, o pernice, o starna, o beccaccia, ecc. (i petti di questi volatili saranno riservati a parte); riunire tutte queste carni con il lardo, pestarle finemente in mortaio; passarle allo staccio di ferro; mettere poi questo impasto in una concolina di terra, condirlo con una giusta dose di sale, pepe, un po' di buone spezie, amalgamarlo bene, incorporarvi 1/4 di bicchiere di cognac; coprirlo con un foglio di carta e metterlo in fresco fino al domani. Prendere 300 gr. di fegato di vitello o meglio ancora fegatini di pollo; privarli del fiele; tagliare a grossi dadi 300 gr. di buon lardo vecchio pulito; mettere il lardo in padella; farlo soffriggere contemporaneamente a poca cipolla tagliata grossolanamente e 4 o 5 teste di scalogno; quando tutto è divenuto leggermente dorato, aggiungere il fegato, sale, pepe, una foglia di lauro, due brindilli di timo, un po' di prezzemolo a foglie, far rosolare tutto a fuoco fortissimo, badando di non cuocere troppo il fegato, pur senza lasciarlo troppo al sangue; levarlo dalla padella; immettere in questa un mezzo bicchiere di marsala, farlo condensare ad 1/3 e gettarlo sul fegato; far freddare questo composto, pestarlo ben finemente, passarlo, amalgamarlo e riporre anche questo ben coperto.

Ancora si provvederanno 150 gr. di filetto di maiale; 150 gr. di filetto di daino, o camoscio, o ben snervata coscia di lepre; 100 gr. di prosciutto crudo; 100 gr. di lingua salmistrata e cotta; 200 gr. di tartufi neri pelati (crudi o conservati); 200 gr. di fegato grasso (crudo o conservato); e 300 gr. di petti di caccia a penna privati della pelle.

Tagliare tutti questi ingredienti a bastoncelli grossi come un dito; riunirli insieme; condirli con spezie e pepe, ½ bicchiere di buon marsala, qualche cucchiaio di cognac, due foglie di lauro, del timo, del prezzemolo a foglie, una carota tagliuzzata e dello scalogno; miscelare bene, coprire e lasciare in fresco fino al domani. Con tutti i cascami delle carni e della caccia, preparare un fondo di caccia ben concentrato, gustoso, addizionato di un po' di concentrato di carne e legato con un po' di fecola diluita con marsala. Sgrassare e passare al passasalse. 3/4 di litro circa.

Preparare una pasta da paté con solo strutto (le paste per i patés vogliono essere piuttosto grasse) come è indicato nel capitolo *paste*, e lasciarla riposare avvoltolandola in un panno umido.

*Secondo giorno. - Confezionamento del paté.* Amalgamare bene insieme gli impasti della carne e del fegato, incorporandovi 1/4 del fondo di caccia, gustare e completarne il condimento di sale e spezie. *Questa è la farcia da patés.*

Mettere in pulito e asciugare le carni marinate, passare il marsala che rimane, il quale servirà per bagnarsi le mani durante il riempimento del paté. Foderare con la pasta lo stampo da paté, come indicato al paragrafo: *Come si prepara la forma da paté*. Tappezzare il fondo e le pareti della pasta con sottilissime fette di lardo bianco e stagionato. Bagnarsi le mani col marsala già menzionato e fare un primo strato di farcia ben compresso e alto 4 o 5 cm., dentro il paté. Su questo strato farne un altro con gli ingredienti a filetti, mettendoli assortiti, uno vicino all'altro, evitando di far loro toccare le pareti, e lasciandoli leggermente separati ed in modo che risulti un mosaicato; ricoprire con un altro strato di farcia meno spesso del primo, ma sempre ben compresso. Questa operazione si ripete fino ad esaurimento, in modo che alla fine lo stampo sia abbondantemente sorpassato a forma di cupola nel centro, ma a livello delle pareti. Ricoprire la superficie con fettine di lardo; rivestire con la pasta la superficie, riunendola ed incollandola con quella del paté, bordandola e decorandola con la pasta stessa dopo averla bagnata di uovo; praticare al centro della cupola un foro di circa 2 cm. di diametro, infilarvi un tubetto fatto di grossa carta, per evitare che la pasta, cuocendo, possa chiudere l'apertura; dorare la superficie con uovo e mettere in forno a calore non troppo forte aumentando il calore gradatamente finchè la cottura non principia a far fuoriuscire il grasso che viene sprigionandosi. A questo punto riportare il calore alla moderazione, avvertendo che il paté, cioè il grasso che si rivela, deve sempre soffriggere. Dopo circa un'ora e mezza deve essere cotto; ad ogni modo, per assicurarsene, basta infilare profondamente un grosso ago da cucina nell'apertura, lasciandovelo un minuto; ritirarlo, avvicinarlo alla lingua e se si avverte la sensazione scottante, il paté è cotto; se viceversa è tiepido, lasciarlo ancora 10 minuti e riassicurarsi nello stesso modo.

La bontà dei pasticci è data grandemente anche dalla perfetta cottura: un pasticcio troppo cotto sarà asciutto, senza succosità, avrà perduto ogni aroma; se poco cotto, sarà disgustoso. Assicuratevi bene della cottura e lasciatelo raffreddare fino all'indomani.

*Terzo giorno. — Rifinitura del paté.* La carne, raffreddandosi, si sarà ristretta, formando così un vuoto fra le pareti della pasta e la carne stessa; bisogna riempire questi vuoti di materie gelatinose, perchè tagliando poi il paté, non si riscontri il difetto accennato e si presenti anche esteticamente, in migliori condizioni.

Al fondo di caccia lasciato da parte si aggiunge una quantità uguale di buona gelatina, lasciare questa miscela quasi gelatificare, rimestandola spesso; versarla nel paté attraverso il foro del coperchio, in modo che l'interno del paté venga a risultare ben pieno; bisogna tener presente che la prima gelatina dev'essere più liquida, per permetterle di penetrare più facilmente fra gli interstizi. Solo dopo qualche ora di riposo in luogo molto freddo si può tagliare (è preferibile il giorno dopo). Normalmente il paté si taglia a spicchi più o meno grossi: anche questa operazione richiede delicatezza e cura. Siamo anche qui precisi.

Dividere lo stampo dalla crosta, infilare alla base di questa, a circa 4 cm. di altezza, un coltellino lungo a lama sottile e tagliente; esso deve penetrare fino a quasi raggiungere la parete opposta; girare il coltellino senza spostare la punta, praticando una incisione di 3/4 nel diametro del paté; ritirare il coltellino; praticare un'altra incisione, partendo dal centro del coperchio a scendere al taglio praticato nella base. Altri tagli si susseguiranno, in modo da ottenere tanti spicchi quanti sono gli invitati, tenendo presente che buona parte del paté deve rimanere intatto (è buona norma bagnare il coltello nell'acqua calda per praticare i tagli). Con garbo ritirare uno spicchio, lasciando gli altri col resto del paté, ai quali fa da appoggio. L'interno del paté deve presentarsi ben unito, marmorizzato e completamente ripieno di gelatina. Si serve così intero, con lo spicchio garbatamente posto vicino al punto dove è stato tolto, contornato di verdura (crescione) e di gelatina, quando non gli sia riservato trono più degno, montandolo su artistico zoccolo in burro; ma questo è riservato ai professionisti perfetti.

**1295. — Terrine.** Evidentemente, nel confezionare il paté, saranno rimasti degli ingredienti (completarli nel caso che ne mancassero); con questi si preparano delle speciali terrine che saranno confezionate come sarà indicato alla voce: *Terrine*; però noi consigliamo di cuocerle a forno su tielle, invece che a bagnomaria, come indica l'autore del libro.

Nell'eventualità di dover preparare solo delle terrine, attenersi a quanto indicato per i patés.

Passiamo ora alla guarnizione di questi patés. U. M.

**1296. — Paté di vitello e di prosciutto.** Far macerare con un po' di cognac, sale, pepe e spezie, 250 gr. di polpa di vitello ben bianca e privata di pelli e nervetti. Prendere 500 gr. di ripieno di maiale e condirlo con 15-20 gr. di sale speziato e il cognac della macerazione del vitello. Guarnire la forma da paté, precedentemente rivestita di pasta, con metà del ripieno; sistemare su tale strato una fetta di prosciutto cotto ben magro del peso di 60 gr. circa, sul prosciutto si mette la fetta di carne di vitello, e sulla fetta di carne un'altra fetta di prosciutto; finire col rimanente del ripieno. Coprire lo strato di ripieno con una sottile fetta di lardo. Col resto della pasta si formerà un coperchio. Dorare al solito la pasta e non dimenticare di praticare al centro del coperchio di pasta un foro che permetta la liberazione del vapore formatosi durante la cottura. Mettere il paté in forno caldo per una quarantina di minuti. La certezza della cottura dell'interno, è data al momento nel quale si vede fuoriuscire dall'apertura del coperchio un po' di grasso. (Vedi la fig. 195).

**1297. — I patés fantocci** (*senza forma*). Questi patés si cuociono più facilmente di quelli in forma (che sono più alti) e dei quali molto spesso la parte superiore brucia prima che l'interno sia perfettamente cotto, se non si ha a propria disposizione un forno ben regolabile. I patés fantocci si cuociono in qualsiasi forno, tuttavia, dato che la pasta non è sostenuta dalla forma, essa

Fig. 225 – Fagiano in gelatina alla Maria Giovanna (Ricetta 1213).

Fig. 226 – Il gallo in pasta (Ricetta 1044).

Fig. 227 - Paté di fegato grasso di Strasburgo (Ricetta 1303).

Fig. 228 - Timballo di animelle di vitello, in scaglie (Ricetta 1319).

Fig. 229 - Timballo alla Sully (Ricetta 1320).

Fig. 230 - Pompadour di anitroccolo alla Mirabello (Ricetta 1128).

ha tendenza alla formazione di screpolature; se tali screpolature si producono alla parte inferiore del paté, tutto il sugo del ripieno si perde per il forno. Distendere la pasta in forma ovale, e guarnire il centro — nel senso della lunghezza, ma non da un capo all'altro — col ripieno e con la carne. La carne verrà sempre sistemata fra due strati di ripieno. Sollevare la pasta ai due lati, dopo averla un po' assottigliata col matterello e sistemarla in modo adatto, saldandola con un po' di liquido passato con un pennello. Preparare poi con un rettangolo di pasta, un coperchio della grandezza del paté e farlo aderire al resto della pasta. Dorare con tuorlo d'uovo, lasciar asciugare e poi tornare a dorare una seconda volta, in modo da solidificare la pasta. Cuocere in forno ben caldo, senza trascurare di praticare una piccola apertura alla parte superiore del paté, in modo da far uscire il vapore formatosi durante la cottura. Tale apertura va mantenuta aperta mediante un pezzetto di carta arrotolata, formante una sorta di camino. Un paté da un chilo e mezzo, richiede un tempo di cottura di un'ora all'incirca. Per questi patés senza forma, la pasta va preparata immancabilmente il giorno precedente.

**1298. — Paté di pollo.** Procedere come è stato detto per il paté di vitello, sopprimendo il prosciutto ed unendo alla carne disossata del pollo, qualche pezzetto di pancetta non salata.

**1299. — Paté di coniglio.** Disossare le cosce e la porzione renale del coniglio, sopprimendo in modo assoluto, la pelle ed i nervi. Far macerare la carne condita con sale speziato, con un po' di cognac, madera o marsala. Guarnire il paté con strati di ripieno e di coniglio, il quale verrà intramezzato a pezzetti di lardo fresco. Cominciare e terminare la guarnizione del patè con del ripieno il cui peso totale deve essere eguale a quello del coniglio disossato. Finire come se si trattasse di un paté di vitello e di prosciutto.

**1300. — Paté di lepre.** Procedere come è stato detto per il coniglio, aggiungendo al ripieno tritato, qualche cucchiaiata di sangue di lepre, oppure il fegato ben tritato.

**1301. — Paté di fagiano o di pernice.** Disossare la selvaggina; sopprimerne la pelle ed i nervetti e far macerare la carne con del madera o del marsala. Aggiustare di sale e pepe. Unire al ripieno il fegato tritato e la carne delle avancosce, pestata e passata al setaccio. Per la guarnizione e la cottura si procede come al solito.

**1302. — Paté d'allodole o di tordi.** Procedere come è stato detto per le pernici, vale a dire disossare gli uccelli e farli macerare con del madera o del marsala. Sistemarli in pallottole da mettere al centro del paté: ogni uccello conterrà un pezzetto di fegato grasso ed una nocciola di tartufo. Vengono sistemati nel paté, fra due strati di ripieno contenente il fegato degli uccelli e gli intestini dei medesimi saltati al burro e passati al setaccio. Il ripieno deve essere ben speziato. Cuocere il paté in forno ben caldo. Quando un paté

risulta troppo colorato prima che sia completamente cotto, lo si ricopre con un pezzo di carta grossa, ben bagnata.

*Nota.* — Questi patés (che si mangiano freddi) vanno guarniti di gelatina aromatizzata a seconda della specie del paté. Essa non verrà aggiunta al paté che quando esso sarà ben freddo; a tale momento si osserverà che fra la crosta del paté ed il ripieno del medesimo, si sarà formata una cavità: la gelatina verrà introdotta facendola passare attraverso alla apertura praticata prima della cottura. La gelatina sarà semiliquida. Raffreddare completamente, in modo da far rapprendere la gelatina.

**1303. — Paté di fegato grasso di Strasburgo.** È il più ricco ed il più fino di tutti, ma richiede un lavoro particolare ed una grande accuratezza. Macerare il giorno precedente un bel fegato grasso di 600-700 gr. con sale, pepe, spezie, del madera o marsala ed un po' di cognac; disporre assieme anche 3 o 4 tartufi ben lavati e raschiati. Coprire il recipiente nel quale si trovano tutti gli ingredienti, onde evitare l'evaporazione degli aromi e preparare il giorno stesso la pasta adatta.

Il giorno seguente si preparerà il ripieno, consistente in 300 gr. di lardo non salato tagliato a dadolini e fatto soffriggere leggermente. Nel grasso reso dal lardo (che sarà stato tolto dalla padella e messo da parte) si faranno soffriggere 300 gr. di carne di maiale fresca, 150 gr. di fegato di vitello tagliato anch'esso a dadolini; il tutto verrà fatto passare rapidamente in padella, senza troppo colorarlo. Lasciar raffreddare tutto assieme, compreso il lardo, incorporando anche 10 gr. di sale, del pepe, delle spezie e una traccia di timo e di lauro. Passare alla macchina tritatutto, pestare in mortaio e passare al setaccio. Aggiungere il madera servito per macerare il fegato grasso. Rivestire la forma con la pasta, ricoprendola solamente per tre quarti. La pasta dovrà avere uno spessore di ½ centimetro. Disporre uno strato di ripieno al fondo ed incrostare in tale ripieno delle fette di fegato grasso e dei quarti di tartufo. Ricoprire con un altro strato di ripieno e terminare il paté sistemando un coperchio di pasta sul composto. Praticare l'apertura regolamentare al centro del coperchio, dorare all'uovo e cuocere per un'ora e un quarto circa. Per assicurarsi della cottura perfetta, si introduce un grosso ferro da maglia nel paté, passandolo attraverso all'apertura del coperchio: ritirandolo dopo mezzo minuto, si deve constatare — avvicinandolo alle labbra — che è piuttosto caldo: è questo l'indice della terminata cottura del paté. Quando sarà raffreddato, si verserà della gelatina semi-solida come è stato già detto, attraverso all'apertura del coperchio, in modo da riempire completamente la forma e si metterà in ghiacciaia, per terminare la preparazione. Questo paté si conserva per 3 o 4 giorni. La gelatina va aggiunta soltanto il giorno prima di quello nel quale il paté deve venir consumato. (Vedi la fig. 227).

**1304. — Paté d'anitra.** L'anitra — che deve essere piuttosto grossa ed avere un petto sodo — viene lardellata e farcita con ripieno da gratin pre-

parato col fegato. Il ripieno non va eccessivamente pressato nell'anitra. Passare l'anitra al forno, in modo da rosolarla senza colorarla. Raffreddarla e poi avvolgerla nella pasta. A tal uopo si prepara dapprima uno strato di pasta molto spesso, al cui centro viene disposta l'anitra. Si aggiusta poi al disopra dell'anitra un altro strato di pasta, altrettanto spesso, che verrà tirato con le mani, in modo da far sì che l'anitra venga tutta racchiusa nella pasta. Decorare la parte superiore con motivi in pasta e mettere a cuocere in forno caldo per un'ora e mezza, proteggendo la crosta, non appena essa accenni a diventare eccessivamente colorata, con un foglio di carta piuttosto spessa inumidito d'acqua. Non si aggiunge gelatina.

**1305. — Paté di beccacce.** Disossare le beccacce e toglierne il ventriglio. Far saltare in padella 100 gr. di fegatini di pollo e gli intestini delle beccacce; pestare il tutto e aggiungere al composto 200 gr. di ripieno di maiale nel quale sarà stata messa la carne delle cosce delle beccacce. Aggiustare di sale il composto, dopo averlo ben bene schiumato. Riempire le beccacce e ripiegare il tutto, in modo da formare una specie di galantina, di forma ovoidale.

D'altra parte si preparerà un ripieno di maiale, in dose di 500 gr., al quale verrà aggiunto una traccia di madera o marsala, del sale speziato e 125 gr. di fegato grasso crudo, tagliato a dadolini. Prendere allora una grande forma, rivestirla di pasta per 4/5 e sistemare uno strato del ripieno dopo aver punto ripetutamente il fondo dello stampo rivestito di pasta. Sopra lo strato di ripieno, si depongono le beccacce farcite, che vengono ricoperte con un altro strato di ripieno. Chiudere lo stampo con uno strato di pasta e decorarlo con qualche motivo; dorare all'uovo e mettere in forno ben caldo dapprima e poi moderato, onde non bruciare la crosta. Cuocere all'incirca per un'ora e un quarto. Questo paté si serve freddo. Si può riempire come gli altri suddetti, con uno strato di gelatina semi-solida.

## Le terrine.

Terrine e patés hanno il medesimo ripieno, per cui è inutile che torniamo a ripetere le ricette già date. Basterà sapere che le terrine vanno sempre tappezzate di sottili fette di lardo e riempite con strati alterni di carne e di ripieno. Anche sullo strato superiore va sistemata una fetta sottile di lardo. Fissare il coperchio alla terrina mediante un po' di pasta composta di sola farina e chiara d'uovo. Per la cottura, si mette la terrina in una piastra fonda o in un piatto da forno nei quali si introdurrà un po' d'acqua bollente (3 o 4 centimetri); il calore del forno deve essere tale da mantenere l'ebollizione dell'acqua ancora in seguito. Dopo 40 o 50 minuti di cottura la terrina sarà cotta se togliendo il coperchio si vedrà che il grasso reso è ben chiaro. Raffreddare la terrina sotto un peso leggero applicato sulla carne; questa operazione ha per scopo di schiacciare fortemente il ripieno durante il raffreddamento. Tutte le terrine si trattano in tal guisa.

*Nota.* — Quando si voglia mettere in questi patés o terrine un po' di gelatina, bisogna versarvela dentro, quasi rappresa. Nei patés la gelatina viene introdotta solamente poche ore prima di servirli. Nella gelatina per terrine e per patés di selvaggina, si faranno cuocere le ossa della selvaggina che va accompagnata.

**1306. — Terrina di beccaccini.** Svuotare e fiammeggiare i beccaccini, disossarli e dividerli in quattro. Salare i pezzi di beccaccino e guarnirli con qualche pezzetto di lardo e di prosciutto. A parte far rosolare il fegato dei beccaccini ed i loro intestini, servendosi di un po' di lardo tritato; aggiungere poi 100 gr. di fegato di vitello per ogni beccaccino impiegato e lasciar raffreddare il tutto. Per ogni beccaccino pestare 125 gr. di carne di maiale magra ed altrettanto lardo non salato. Aggiustare di sale e passare al setaccio in modo da ottenere un composto ben fine. Prendere allora una terrinetta di porcellana da forno e rivestirne il fondo con la metà di farcia; sullo strato si aggiusteranno quindi i pezzi di beccaccino, che verranno poi ricoperti col resto della farcia. Disporre sul ripieno una sottile fetta di lardo. Mettere la terrinetta su di una lastra da forno a margini rivolti in modo che si possa mettervi dell'acqua bollente. Mettere in forno moderato e far cuocere per due ore e mezza, fino a quando introducendo un ferro da maglia al centro della terrina, esso ne esca bollente e che il sugo che fuoriesce dal foro così praticato abbia una tinta rosata. Lasciar raffreddare la terrina sotto peso. Togliere con un cucchiaio il grasso, ricoprirla quindi di buona gelatina.

**1307. — Come si conservano per vari mesi le terrine.** Quando le terrine vanno confezionate 8-10 giorni prima dell'uso, basterà tenerle in fresco e una volta ben raffreddate, ricoprirle di strutto. Se si vuol conservarle per tutto un inverno, bisognerà sformarle una volta raffreddate, toglier loro ogni parte grassa e il sugo che fosse rimasto aderente, in modo da non conservare che la parte commestibile. Asciugare e pulire con grande accuratezza i recipienti e sistemarvi la carne. Coprire il tutto accuratissimamente di grasso di maiale fuso, ancor tiepido. La carne deve risultare interamente ricoperta di strutto in modo che non venga in alcun modo a contatto con l'aria. Quando lo strutto sarà ben rassodato, chiudere l'apertura delle terrinette con carta stagnola. Mettere il coperchio ad ogni terrinetta e incollare su di esso un foglio di carta, in modo da isolare nel modo più assoluto l'interno della terrinetta dall'aria. Tenere in luogo fresco ma non umido.

**1308. — Terrinetta di fegato grasso.** Procedere come è stato detto per la preparazione del fegato grasso e del ripieno, alla ricetta del paté di Strasburgo. Tappezzare la terrina di fette di lardo grasso tutt'attorno, guarnirla col ripieno, riservando il centro per il fegato grasso; terminare con l'altra metà del ripieno; ricoprire con fette di lardo. Cospargere il lardo con una traccia di spezie; coprire col coperchio e sistemare attorno al medesimo un rotolo di pasta, in modo da assicurare una chiusura perfetta. Praticare al centro del

coperchio una sottile apertura per lo sprigionamento del vapore formato durante la cottura. Cuocere a bagnomaria come è stato detto in precedenza. La cottura durerà 40 minuti circa (per una terrinetta da 1 kg.). Raffreddare sotto peso leggero e disporre per la conservazione come è stato detto nella parte generale di questo capitolo.

**1309. — Paté di piccioni alla Virgilio.** Disossare uno o più piccioni e procedere come è stato detto per le galantine. Riformarli, mettendo un po' di ripieno da gratin all'interno. Rivestire una forma ovale con la pasta da paté; sistemare uno strato di ripieno tartufato su tale strato e aggiustare al di sopra i piccioni. Ricoprire con un altro strato di ripieno e ricoprire di pasta. Dorare all'uovo come al solito e cuocere per un'oretta circa in forno piuttosto caldo. Per questa preparazione occorrono dei giovani piccioncini. Si può usare una guarnizione di gelatina.

**1310. — Paté di allodole.** Questo paté si fa senza forma. Disossare a sacco 8 allodole (questo lavoro si fa in precedenza). Con le ossa delle allodole si profumerà la gelatina. Preparare nel frattempo un ripieno da gratin, al quale verranno aggiunti fegatini ed intestini delle allodole, saltati in padella e ben pestati. Riempire con questa farcia le allodole, guarnire con un cubetto di tartufo e fegato grasso e riformarle accuratamente. Distendere allora uno strato di pasta da paté (da tenere piuttosto spesso), rivestirlo con un po' di ripieno, facendo sì che su di esso possano trovar posto tutte le allodole farcite. Ricoprire le allodole con dell'altro ripieno; ribattere la pasta in modo da racchiudere completamente il tutto e bagnare i bordi della pasta, affinchè possano saldarsi fra di loro. Sistemare il pasticcio su di una lastra burrata, pungerlo ripetutamente e praticare tre piccole aperture al suo sommo (per l'evaporazione del vapore). Far cuocere in forno ben caldo per un'ora e un quarto.

**1311. — Terrina di fegato di maiale.** Ripulire di nervetti e pelli 500 gr. di fegato di maiale, 250 gr. di noce di vitello e 250 gr. di lardo non salato. Aggiungere al composto, dopo averlo pestato finemente, un po' di cipolla tritata e di prezzemolo parimenti tritato; nonchè 250 gr. di mollica di pane raffermo inumidita di latte freddo e ben strizzata. Aggiustare di sale (30 gr.), aggiungere pepe in polvere, una traccia di spezie, due cucchiai di cognac e tre uova intere. Rivestire una terrinetta con sottili fette di lardo, riempirla col ripieno preparato, ricoprire con una fetta sottile di lardo. Chiudere la terrinetta e cuocere a bagnomaria per un'ora e un quarto circa. Mezz'ora dopo aver ritirato la terrinetta dal forno, si terrà su di essa un peso modico, fintanto che sarà ben raffreddata. (Un peso da 1 kg. può bastare).

**1312. — Terrinetta d'anguille al verde.** Tagliare a pezzi delle piccole anguille, dopo averle ben spellate e ripulite. Passarle al burro in una teglia e aggiungere un grosso pugno di acetosella, un po' di prezzemolo, di cerfoglio,

di cipollina, di pimpinella, di estragon (serpentaria) e di salvia: il tutto tritato finissimamente. Bagnare con mezza bottiglia di vino bianco secco e tanta acqua quanta occorre per ricoprire le anguille. Aggiustare di sale, pepe, timo e lauro. Cuocere a fuoco forte per una ventina di minuti; legare la salsa con due o tre tuorli d'uovo, un po' d'acqua, il succo di un limone e un cucchiaino di fecola. Versare il composto sulle anguille (che saranno state tolte dal recipiente di cottura al momento di aggiungere il composto di legatura) e servire freddo o tiepido a volontà. Questa ricetta è molto usata nella Francia del nord e specialmente nel Belgio.

## I patés di pesce.

Si preparano i giorni di vigilia, durante la quaresima, ecc., con salmone, anguilla, filetti di sogliola, trote, ecc.

**1313. — Paté di salmone.** Per il ripieno, vedi al capitolo: *Ripieni*. Quanto al paté, se si tratta di un paté di salmone, prendere, ad es., una fetta di salmone del peso di 500 gr. (per 10 persone), disossarla, condire la carne e guarnire il paté, mettendo il salmone fra due strati di ripieno. Cuocere in forno caldo. La cottura dei paté di pesce è meno lunga di quella dei patés di carne. Ci si assicurerà della completa cottura, osservando la fuoruscita del liquido dal foro praticato nella pasta.

**1314. — Paté di filetti di trota.** Togliere i filetti a 3 o 4 trote di torrente e trattarli come è stato detto per il salmone. Per lo più, questo paté viene servito caldo, accompagnato con una salsa ai gamberetti.

*Nota.* — I ripieni di pesce vanno tenuti un po' meno saporiti di quelli di carne.

**1315. — Paté di filetti di sogliola.** Togliere i filetti alle sogliole; disporre su ogni filetto un po' di ripieno di pesce ben tartufato e arrotolarli. Farli lessare in un po' di fondo di pesce e lasciarli raffreddare. Preparare uno stampo da paté di forma rettangolare e piuttosto stretto. Rivestirlo con il ripieno ed i rotolini di sogliola. Chiudere la pasta sull'ultimo strato di ripieno e cuocere in forno per 3/4 d'ora. Si può servire tanto freddo che caldo.

**1316. — Paté di trota.** È questo un piatto squisito, assai raccomandabile. Prendere 3 trotelle del peso approssimativo di 150 gr. l'una. Desquamarle, distaccarne le teste e toglierne i filetti, badando di non lasciare nè spine, nè traccia di interiori. Salare i filetti e marinarli con un po' di cognac ed un decilitro di olio, aggiungendo una traccia di pepe. Lasciarle nell'infusione un paio d'ore. Nel frattempo si preparerà un ripieno a base di carne di luccio, al quale verrà aggiunto un po' di noce moscata e pochissime spezie. Aggiungere anche un po' di panata al latte (quanto un uovo), altrettanto burro e due

uova intere. Passare al setaccio il composto e aggiungere al medesimo 3 o 4 funghetti tritati, passati al burro e raffreddati; 2 tartufi tritati e qualche erba aromatica tritata finemente. Preparare una forma adatta, rivestirla di pasta da paté, distendere sulla medesima uno strato di ripieno, poi i filetti di trota, poi un altro strato di ripieno. Badare che i filetti di trota siano completamente circondati dal ripieno, per cui non vengano a contatto diretto con la pasta del paté. Aggiustare il solito coperchio di pasta e far cuocere in forno ben caldo per un'ora e mezza. Il giorno seguente si guarnirà il paté con della ottima gelatina preparata con le carcasse delle trote.

**1317. — Coulibiac di salmone alla russa.** Distendere uno strato piuttosto spesso di pasta coulibiac (pasta da brioche poco burrata e senza zucchero) e darle una forma rettangolare. Al centro della pasta si disporrà uno strato di denso semolino cotto in brodo (usando però del semolino di grano saraceno) e su di esso uno strato di uova sode tritate e di funghi tritati, ma crudi. Sistemare il salmone cotto sullo strato precedente, sfogliandolo sottilmente durante l'operazione. Sullo strato di salmone si torna a disporre uno strato di uova sode tritate e di funghi crudi parimenti tritati e poi un altro strato di semolino. Sollevare la pasta ai due bordi, come è stato detto per i patés fantoccio. Mettere il coulibiac su di una lastra da forno burrata e lasciarlo lievitare al caldo per una mezz'oretta. Dorare poi al solito la parte superiore della pasta, cospargerla di pan grattato e cuocere in forno piuttosto caldo, per 45-50 minuti, dopo aver praticato un foro nella pasta. Si serve caldo, dopo aver versato un po' di burro fuso all'interno del paté, attraverso il solito foro. Contemporaneamente si serve della smitana (panna acida russa). (La stesa della pasta va poggiata sulla lastra e su questa si eseguisce tutta l'operazione di confezione «*N. d. T.*»).

## I timballi.

La pasta indicata per i paté è indicata per i timballi e le crostate. La preparazione delle forme per timballi è eguale a quella indicata per le forme da paté. Tuttavia esistono dei timballi per i quali la pasta va cotta « vuota » e poi riempita. Per altri non si usa alcun rivestimento di pasta.

**1318. — Timballo di maccheroni all'antica.** Rivestire di pasta lo stampo e riempirlo con maccheroni già cotti e conditi con sugo di carne, pezzetti di fegato grasso e tartufi. La guarnizione suddetta va preparata in precedenza e aggiunta fredda. Cospargere di formaggio i vari strati di maccheroni. Si termina il timballo con uno strato di pasta, che verrà fatto aderire perfettamente alla pasta che è servita per rivestire lo stampo del timballo. Cuocere in forno ben caldo per 40 minuti e sformare poi rivoltando lo stampo. A parte si servirà della salsa al madera.

*Nota.* — I timballi di maccheroni possono venir guarniti invece che con fegato grasso, con animelle di vitello, con pollame, con finanziera, ecc. tuttavia sempre ben fredde e con sugo ristretto. Aggiungendo del condimento caldo, si farebbe rammollire la pasta che riveste lo stampo del timballo.

**1319. — Timballo di animelle di vitello, in scaglie.** Preparare della pasta da timballo in strato sottile e formarne delle piccole rotelle dentellate mediante una formetta apposita, ben tagliente e scannellata. Il diametro delle rotelle di pasta, sarà all'incirca di 3 cm. Rivestire la forma burrata con le rotelle preparate, disponendo uno strato a scaglie, come è indicato alla fig. 83. Terminata questa operazione, disporre sulle scaglie un sottile strato di pasta, che verrà fatto aderire allo strato precedente mediante una buona bagnatura dello strato a scaglie. Riempire la forma con animelle di vitello affettate e unite a funghi, chenelle, ecc. il tutto legato con un po' di salsa vellutata. Terminare con uno strato di pasta. Cuocere in forno caldo per 3/4 d'ora e sformare poi sul piatto di portata. A parte si servirà della salsa vellutata. È un piatto che si presenta molto bene. (Vedi la fig. 228).

**1320. — Timballo alla Sully.** Arrotolare sulla tavola infarinata dei pezzi di pasta da paté, in modo da formare tanti rotoli dello spessore di un grosso maccherone. Burrare abbondantissimamente lo stampo adatto e avvolgere i cordoni di pasta, formando una spirale partente dal centro della base dello stampo stesso. Condire di sale, erbe aromatiche e pepe, 150 gr. di salsiccia pestata e disporre questo ripieno (tenendo ben bagnate le dita) in modo da riempire i vuoti rimasti fra i differenti rotoli di pasta. Guarnire allora lo stampo con il ripieno prescelto: finanziera, per lo più. Cuocere e servire ben caldo. La fig. 84 rappresenta la preparazione del timballo, la fig. 229 la presentazione del medesimo.

**1321. — Timballo alla milanese.** Rivestire uno stampo da timballo con pasta da paté, badando che la pasta aderisca perfettamente al timballo e che non abbiano a formarsi delle ripiegature. Pungere ripetutamente il fondo della pasta e rivestire internamente il timballo con fogli di carta velina. Riempire poi con riso o legumi secchi: queste aggiunte non hanno per scopo che di impedire alla pasta che riveste lo stampo, di gonfiarsi e deformarsi. Cuocere a fuoco caldissimo. Dopo 30 minuti, essendo cotto il rivestimento di pasta ed evitata ogni possibilità di alterazione della forma del medesimo, si procederà allo svuotamento del contenuto: la pasta verrà messa di nuovo in forno, in modo da venir ben asciugata, dopo di che verrà ben bene riempita con maccheroni al sugo.

**1322. — Timballo alla finanziera.** Stessa preparazione di cui sopra, usando per riempire il timballo una finanziera: chenelle, animelle di vitello, scaloppine, funghi, tartufi, olive, creste di gallo, ecc., il tutto legato con della eccellente salsa al madera.

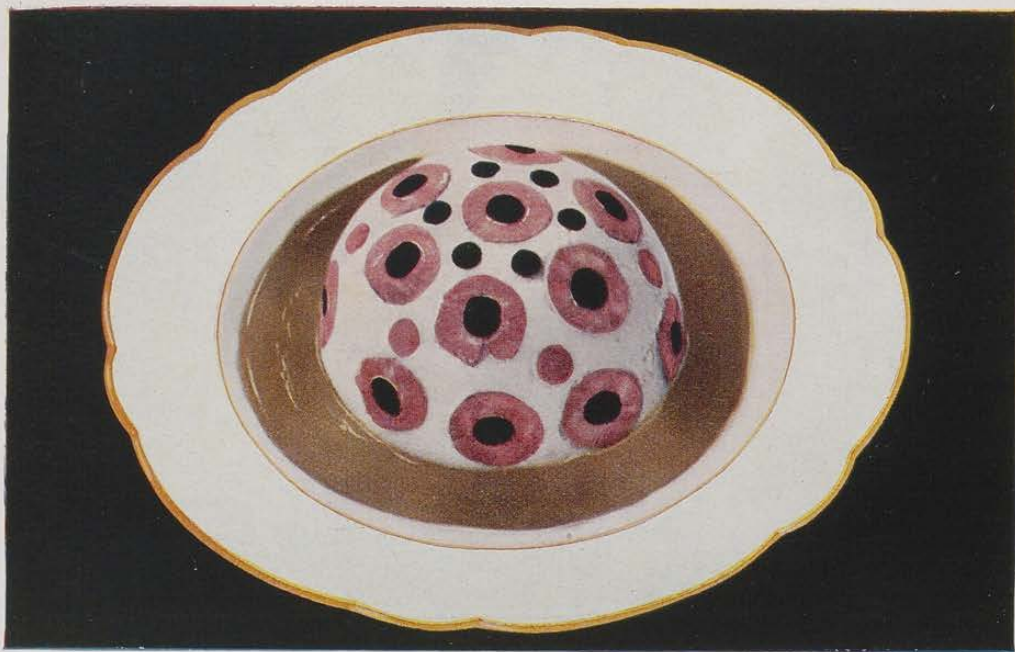



Fig. 231 - Timballo alla Ambasciatrice (Ricetta 1325).

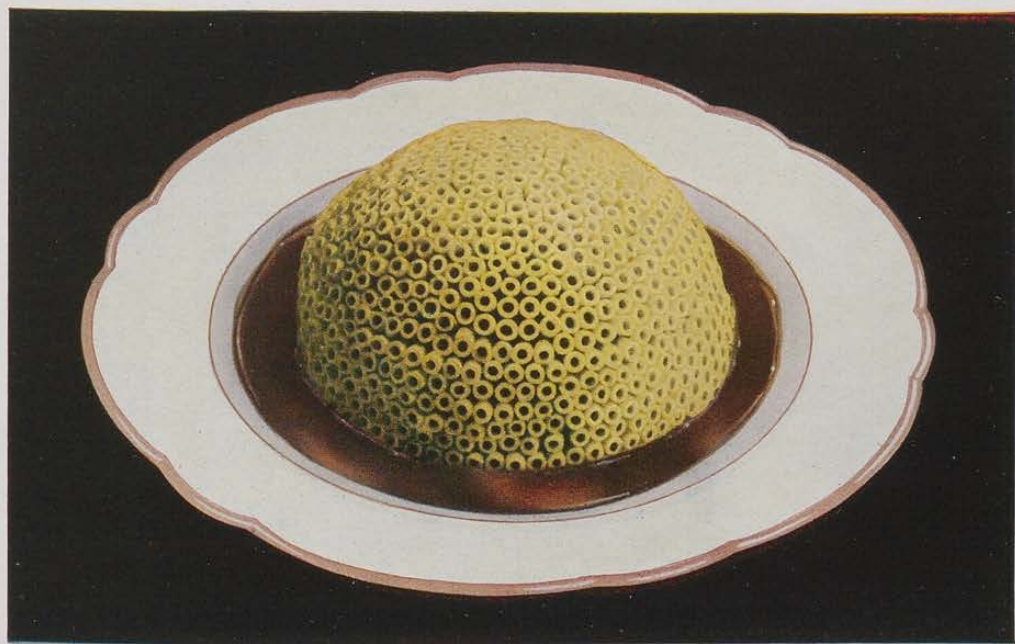



Fig. 232 - Timballo di fegato grasso alla Cambacérès (Ricetta 1151).

Fig. 233 – Melanzane al pomodoro (Ricetta 1420) - Melanzane farcite (Ricetta 1417) - Melanzane alla mugnaia (Ricetta 1415) - Zucchine all'orientale (Ricetta 1468).

Fig. 234 – Fondi di carciofo alla fiorentina (Ricetta 1407) - Melanzane fritte (Ricetta 1416) - Spinaci alla panna (Ricetta 1470) - Zucchine alla panna (Ricetta 1465).

## Le crostate.

**1323.** — Le crostate si preparano come i timballi. L'unica differenza sta nella forma dello stampo, che sarà basso e rotondo. Si riempiono con maccheroni, con gnocchi, con finanziera, ecc.

Quando le crostate servono di guarnizione ad altri piatti, si preparano sotto forma di tartellette piuttosto fonde. Sia per le forme grandi che per quelle piccole, va seguita la seguente regola generale: cottura con riso o legumi secchi, onde mantenere l'ottima forma della pasta e poi preparazione della crostata, secondo il desiderio o la ricetta.

## Vol-au-vent.

**1324.** — Prendere della pasta sfoglia, dello spessore di 3 o 4 cm. (a seconda della grandezza che si dà al vol-au-vent). Al centro di tale pasta, si disporrà poi un piattino od un coperchio — in modo che venga a trovarsi a 4-5 cm. dal bordo — e si taglierà poi tutto attorno, tenendo il coltello molto inclinato, in modo che alla fine, la parte inferiore della pasta sia di un paio di centimetri più larga della parte superiore. (Vedi le figg. 70 e 71). Disporre poi il « vol-au-vent » su di una piastra da forno bagnata con un po' di acqua e non burrata, sistemando però la parte più larga al disopra e la più stretta al di sotto. Col dorso della lama del coltello, si imprimeranno nello spessore della pasta delle piccole nervature abbastanza ravvicinate. Dorare la parte superiore della forma con dell'uovo battuto. A 3 cm. dal bordo della forma si praticherà poi una incisione circolare in modo da segnare il margine del coperchio che si distaccherà una volta che la pasta sarà cotta. Intaccare con la costa del coltello più volte la pasta nella sua circonferenza, in modo di imprimervi un rientro; farla cuocere a forno regolare. Il vol-au-vent richiede un tempo di cottura di mezz'ora; dopo 10 minuti, quando la parte superiore comincia a colorarsi, si metterà sulla medesima un foglio di carta, oppure si diminuirà il calore del forno, onde poter terminare la cottura.

Dobbiamo ora spiegare per quale ragione il vol-au-vent vada tagliato più largo da una parte che dall'altra: cuocendo, la pasta sfogliata si restringe un po', specialmente se è tagliata piuttosto spessa, come è il nostro caso. Disponendo il vol-au-vent su di una lastra bagnata, si vedrà come la parte inferiore non si altererà in grandezza in quanto è incollata alla piastra, mentre la parte superiore, restringendosi, assumerà lo stesso diametro della parte inferiore, in modo che il vol-au-vent risulterà diritto; se venisse tagliato diritto, la parte superiore finirebbe col formare una specie di punta. (Queste osservazioni hanno un valore relativo, in quanto gli intacchi esterni equiparano il cilindro) (1).

Quando sarà cotto, ritirare dal forno il vol-au-vent, togliere il coperchio del medesimo e asportare la parte centrale della pasta in luogo della quale verrà sistemato il ripieno.

---

(1) Nota del traduttore.

## I timballi senza crosta.

Oltre ai timballi propriamente detti, dei quali abbiamo precedentemente parlato, esiste una categoria di timballi la cui crosta non è costituita dalla pasta ma bensì da un ripieno, che alla sformatura si presenta elegantemente decorato. Al capitolo dei ripieni, si troverà quello più adatto al caso particolare.

**1325. — Timballo alla Ambasciatrice.** Ben burrare uno stampo semisferico e decorarlo con rotelle sottili di lingua salmistrata; queste rotelle, che avranno un diametro di 3 cm. circa, saranno a loro volta rivuotate, in modo da ottenerne un anello, il cui centro verrà riempito con un dischetto di tartufo. Una dozzina, o al massimo una quindicina di tali rotelle, sono bastanti per la decorazione dello stampo. Sopra alle rotelle di lingua, si disporrà uno strato di ripieno da chenelle al pancotto che verrà disposto ben regolarmente mediante l'uso di un cucchiaio bagnato d'acqua. Riempire poi il timballo con un ragout di animelle di vitello, di fegato grasso o di pollo, ecc. il tutto cotto e legato con salsa al madera e ben freddo. Ricoprire poi con un altro strato di ripieno e cuocere per 3/4 d'ora a bagnomaria in forno, coprendo con un foglio di carta burrata. Sformare il timballo su di un piatto rotondo e contornare leggermente con salsa al madera. (Vedi la fig. 231).

**1326. — Timballo alla Orloff.** È un piatto molto originale, che serve ad utilizzare gli avanzi di pollo od altro. Preparare una dozzina di sottili frittelle, senza zucchero (crèpes). Preparare uno stampo cosiddetto « da moka » e ben burrarlo. Tagliare 6 delle frittelle per metà e disporle al fondo dello stampo, accavallandole un po' una sull'altra e facendo convergere al centro la punta delle frittelle stesse. Cuocere in mezzo litro di brodo 100 gr. di semolino; togliere dal fuoco e aggiungere due tuorli d'uovo, sale e pepe. Tagliare a pezzi del pollo cotto, dei funghi, del prosciutto e legare il tutto con della salsa vellutata. Aggiungere al composto due tuorli d'uovo. Cominciare a riempire la forma con uno strato di semolino, continuare con uno di carne — sul quale verrà deposta una frittella — e continuare in tal guisa, terminando con uno strato di semolino. Mettere in forno a bagnomaria per 25-30 minuti e sformare su di un piatto adatto. In salsiera, si servirà della salsa al madera.

**1327. — Timballo alla Regina** (*di magro*). Decorare con tartufi le pareti ed il fondo di uno stampo da timballo e rivestire completamente il tutto con del ripieno di pesce. Mettere al centro un ragout di filetti di sogliole, funghi, gamberetti, pezzetti d'aragosta, ecc. Il tutto sarà legato con salsa ai gamberetti. Chiudere con uno strato di ripieno e far cuocere adagio a bagnomaria in forno, per 3/4 d'ora circa. A parte si servirà della salsa ai gamberetti. Invece di una sola forma, si può preparare una serie di formette da babà, seguendo lo stesso sistema di preparazione.

**1328. — Timballo alla Bizantina.** Rivestire uno stampo alto e stretto con una densa farcia di vitello. Riempire il centro dello stampo con un ragout di animelle di vitello, di chenelle, creste, fegatini, tartufi, funghi e code di gamberetti, legato con salsa vellutata. Terminare con uno strato di ripieno e far cuocere a bagnomaria per una cinquantina di minuti. Sformare il timballo su di un piatto adatto; praticare al centro del medesimo una apertura del diametro di 5-6 cm. e versare all'interno del timballo una tazzina di burro ai gamberetti fuso. Ricoprire col pezzo che era stato tolto. Si serve con salsa Nantua.

# DIFFERENTI MODI DI AGGIUSTARE GLI AVANZI

La buona massaia deve saper trarre vantaggio di ogni avanzo, magari per la preparazione di un piccolo antipasto o di un piatto di mezzo, aumentando il benessere della propria famiglia, con una spesa minima.

## Avanzi di carne di manzo.

Cominciamo con la carne di manzo. Le salse sono state date al capitolo speciale. Se non si ha sottomano della salsa spagnola, si preparerà un po' di farina rosolata al burro, alla quale si aggiungerà del sugo o del brodo e un po' di purea di pomodoro. Se non si avesse del brodo, si bagnerà con la necessaria quantità d'acqua e si aggiungerà poi un po' di estratto di carne del commercio.

**1329. — Pasticcio alla Parmentier.** Si prepara con un avanzo di manzo braciato o allessato. Si trita finemente la carne; si rosola un po' di cipolla con strutto o burro e si aggiunge la carne tritata, un bicchiere di vino bianco, qualche cucchiaiata di salsa spagnola, sale, pepe e un mazzolino profumato. Mettere in forno a braciare per 3/4 d'ora. Versare il composto in un piatto da forno burrato e ricoprire il medesimo con uno strato di purea di patate, preparata con brodo. Versare del burro fuso sulle patate e mettere in forno a gratinare.

**1330. — Pasticcio alla portoghese.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente; disporre il composto al centro di un risotto al burro e versare sul tutto un po' di sugo al pomodoro.

**1331. — Manzo gratinato.** Tagliare a fette un avanzo di carne lessata; mettere le fette in un piatto da forno e versare su di esse della salsa al madera mischiata ad un po' di Duxelle di funghi. Cospargere di pan grattato, bagnare con burro e mettere in forno a gratinare.

**1332. — Manzo alla Miroton.** Rosolare in strutto una quantità notevole di cipolla tritata; quando la cipolla è ben dorata, spolverarla di farina e bagnarla dopo qualche momento, con un po' di brodo. Aggiungere un po' di purea di pomodoro e aggiustare di sale. Far cuocere a fuoco basso per una mezz'oretta e versare poi la salsa sulla carne precedentemente affettata e tenuta in caldo. Cospargere di prezzemolo tritato e bagnare con una traccia di aceto.

**1333. — Polpette di manzo al pomodoro.** Preparare un trito di carne di manzo; aggiungere alla carne metà del suo peso di purea di patate ben asciutta.

Aggiustare di sale, pepe, erbe aromatiche e aggiungere anche un po' di cipolla tritata, passata al burro. Per ogni 500 gr. di composto, si aggiungerà un uovo intero. Dividere la pasta in tante palline, infarinarle e schiacciarle leggermente ai due lati. Friggerle in padella con un po' di grasso. A parte, si servirà della salsa al pomodoro od anche della salsa piccante.

**1334. — Polpettine di manzo con salsa piccante.** Preparare la carne tritata, aggiungere ad essa 150 gr. di salsiccia spellata per ogni 500 gr. di manzo e un pezzetto di mollica di pane raffermo bagnata nel brodo, ben strizzata e sbriciolata. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere anche un po' di cipolla tritata e passata al burro assieme ad uno spicchio d'aglio. Col composto si prepareranno tante polpettine che verranno infarinate e fritte in padella. A parte si servirà della salsa piccante oppure della salsa al pomodoro.

**1335. — Sauté di manzo.** Far saltare in padella del manzo lessato tagliato a fette; quando sarà un po' rosolato, aggiungere delle cipolle tritate e rosolate a parte. Far saltellare tutto assieme per 5 minuti e servire ben asciutto. Prima di portare in tavola si bagnerà con un filo di aceto e si cospargerà di prezzemolo tritato.

**1336. — Manzo alla ginevrina.** Preparare dapprima una bordura di patate Duchessa e farla colorare in forno ben caldo. Nel frattempo far rinvenire al burro delle cipolle tritate, bagnarle con mezzo bicchiere di vino bianco e far ridurre di metà. Aggiungere poi 1/4 di litro di salsa bruna, leggermente colorata di pomodoro, aggiustare di sale e cuocere adagio per qualche tempo. Schiacciare 4-5 filetti d'acciuga e unirli a un pezzo di burro: il tutto verrà aggiunto alla salsa. Tagliare la carne a fette sottili, mettere un po' di salsa in fondo ad un piatto da forno, sistemare le fettine di carne e ricoprire col resto della salsa. Aggiungere qualche fettina di cetriolino e cospargere di pan grattato. Bagnare di burro e mettere in forno a gratinare.

**1337. — Pan di manzo.** Tritare la carne di manzo, unire qualche cucchiaiata di purea di pomodoro e tanta Béchamelle quanta occorre per ottenere un impasto morbido. Aggiustare di sale e pepe; aggiungere un po' di cipolla tritata e passata in precedenza al burro o allo strutto, nonchè un cucchiaino di erbe fine. Scaldare il tutto e far bollire per 5 minuti. Legare il composto, una volta lontano dal fuoco, con 2 uova intere per 500-600 gr. di peso. Versare poi il tutto in una forma da timballo ben burrata e cuocere in forno a bagnomaria per mezz'oretta. Sformare su di un piatto adatto e bagnare con salsa al pomodoro, piccante, alla cacciatora, ecc., a piacimento.

**1338. — Manzo fritto con salsa tartara.** Tagliare il manzo a fette piuttosto spesse, infarinarle e friggerle in padella con olio e burro. Aggiustare di sale e pepe e non ritirarle che quando sono ben dorate. Si può anche panare la carne, anzicchè friggerla. Contemporaneamente si serve della salsa tartara.

**1339. — Manzo in insalata.** Il manzo può venir servito anche in insalata, con maionese, salsa tartara, ecc.

**1340. — Turbante di manzo alla Vendôme.** Piatto freddo, appetitoso, molto adatto per l'estate e che non lascia indovinare la sua origine.

Preparare 250 gr. di gelatina e farla fondere senza troppo riscaldarla. Tagliare il manzo lessato a striscioline sottili come fiammiferi. Tritare due uova sode, delle erbe aromatiche assortite, un po' di prosciutto, due cetriolini. Mescolare ben bene il tutto unitamente alla gelatina fusa in precedenza e quasi rassodata. Versare il composto in una forma da savarin od altra adatta e lasciar rapprendere completamente in ghiacciaia. Sformare e guarnire il centro della forma, con una insalata mista di verdure, legata con maionese. Decorare il piatto con fette di pomodoro.

**1341. — Involtini di cavolo.** Per questa ricetta, vedi al capitolo: *Verdure*.

## Il montone.

**1342. — Affettato di cosciotto con salsa piccante.** Tagliare a fette sottili un avanzo di cosciotto di montone, disporle sul piatto di portata e mettere quest'ultimo su di una pentola di acqua bollente, onde riscaldare la carne. Versare sulle fettine di carne una salsa piccante ben calda. Bisogna evitare di mettere di nuovo sul fuoco la carne di montone, perchè essa diverrebbe dura ed immangiabile.

**1343. — Moussaka alla turca.** È un piatto di origine orientale, squisito e di facile elaborazione. Si prepara per lo più con un avanzo di carne di montone braciata. Tritare finemente l'avanzo di carne. Friggere a parte in olio 4 melanzane tagliate per metà. Svuotarle, conservando la pelle delle melanzane. Tritare la polpa delle medesime e unirla alla carne tritata, aggiungere qualche cipollina tritata e passata al burro, due o tre pomodori freschi tagliati in quattro e passati in padella, sale, pepe, prezzemolo tritato. Mescolare a fondo il tutto e aggiungere poi 3 uova intere ben battute. Rivestire una forma da charlotte con la pelle delle melanzane, mettendo all'infuori il lato violaceo; riempire la forma con il ripieno e far cuocere a bagnomaria in forno per 45 minuti. Lasciar riposare qualche isatante e rovesciare poi il moussaka su di un piatto adatto. (Vedi la fig. 167). Bagnare poi con salsa al pomodoro ben saporita.

**1344. — Filetti d'agnello alla Orloff.** Quando avanza dell'agnello o del montone arrosto, si disossa la carne, la si taglia a fette sottili e la si prepara con purea Soubise, come è stato detto per il vitello alla Orloff (vedi la ricetta in questione). Bagnare con salsa Mornay e mettere in forno ad asciugare. Questa preparazione non ha affatto l'aria di un avanzo.

**1345. — Terrinette alla Deauville.** Preparare con avanzi di carne di montone un trito finissimo; far braciare detto trito, come è stato detto per il

pasticcio di manzo e riempire delle formette di porcellana riscaldate. Alla metà del riempimento, vi si aggiusterà mezzo uovo sodo. Bagnare poi con salsa al pomodoro.

**1346. — Involtini di cavolo.** Si possono preparare con ogni avanzo di montone. In generale, gli avanzi di montone possono venir aggiustati come è stato detto per gli avanzi di manzo. L'unica differenza sta nel fatto che la carne di montone non deve bollire nella salsa, perchè altrimenti diventa dura.

## Vitello, pollame e carni bianche.

Gli avanzi di carni bianche: vitello, pollo, ecc., vengono trattati nello stesso modo. La preparazione più nota è quella sotto forma di crochette.

**1347. — Le crochette** (1). Avendo a propria disposizione degli avanzi di pollame o di vitello, di agnello, od altra carne bianca, si procederà anzitutto alla disossatura, sgrassatura e nettatura della carne. Si taglia la carne a piccolissimi dadi, aggiungendo uguale quantità (a piacere) di lingua, prosciutto cotto, funghi, tartufi, ecc., tagliati ugualmente. Preparare una buona quantità di salsa vellutata ben ristretta e gustosa, unirvi la dadolata e farla condensare rimestando continuamente fino ad avere quasi una massa. Ritirare dal fuoco, aggiungere qualche rosso d'uovo ed un po' di parmigiano grattato, far freddare questa pasta su una tiella unta di olio: rovesciarla sul tavolo infarinato, impastarla un pochino tagliarla a pezzi, allungarla come dei gnocchi, ritagliandola poi alla grandezza voluta; panare e friggere, ed ecco ottenute delle squisite crochette. (Vedi la figura 109).

**1348. — Costolette di pollo.** Con lo stesso composto, si prepareranno delle specie di costolette piatte, dello spessore di un centimetro. Panarle e friggerle a fuoco vivo, come se si trattasse di costolette di vitello. Quando saranno ben dorate da ambedue i lati, si dispongono su di un piatto guarnito con salvietta. Si possono disporre anche a corona attorno al piatto, sistemando al centro del medesimo dei piselli al burro, degli spinaci, delle verdure miste in insalata, ecc. Nel primo caso, si servirà a parte una salsa adatta. (Vedi la fig. 110).

**1349. — Fagottini di pollo.** I fagottini sono indicati quando non si ha a propria disposizione che avanzi limitati di pollo, di selvaggina, di fegato grasso, di pesce, ecc., dato che essi vengono preparati con pochissimo ripieno. Per prepararli si possono impiegare avanzi di pasta sfogliata o di pasta frolla.

Preparare anzitutto un trito finissimo con l'avanzo in causa e bagnarlo con pochissima salsa. Stendere la pasta in strato sottile e tagliarne dei tondi con una forma scannellata. Al centro di ogni tondo si disporrà una piccola noce

---

(1) Aggiunta del traduttore.

di ripieno; terminare come è detto alla ricetta dei fagottini di mele. Friggere a fuoco vivissimo per 3 o 4 minuti. Si aggiustano su di un piatto coperto con salvietta e si guarniscono con prezzemolo fritto. (Vedi la fig. 109).

**1350. — Cromesquis alla polacca.** I cromesquis sono una variante delle crochette. Si preparano allo stesso modo, ma invece di panarli all'inglese, si immergono in una pastella da frittura (vedi al capitolo: *Pasta*). I cromesquis debbono essere più piccoli del solito e vanno avviluppati in un pezzetto di pasta sottile, poi immersi nella pastella ed immediatamente messi a friggere a fuoco forte. Si aggiustano su di un piatto coperto con una salvietta e si servono in tavola accompagnati da una salsa al pomodoro. Lo strato di pasta sottile, può venir tralasciato; in questo caso i cromesquis vanno immersi direttamente nella pastella e poi fritti. (Vedi la fig. 109). (Veramente i cromesquis vanno avvoltolati nella rete di maiale prima di immergerli nella pastella. *N. d. T.).*

**1351. — Barchette alla Chevreuse.** Cuocere in mezzo litro di latte bollente, 100 gr. di semolino. Aggiustare di sale e pepe. Quando il semolino sarà ben cotto, toglierlo dal fuoco e aggiungere due tuorli d'uovo. Con questo composto, si riempiranno dei piccoli stampi burrati in forma di barchetta; al centro del semolino si metterà un po' di ripieno di carne, che si ricoprirà poi con dell'altro semolino. Quando il semolino si sarà ben rappreso, si sformeranno le barchette, si paneranno e si friggeranno con olio ben bollente. Le barchette debbono nuotare nella frittura calda. Quando saranno ben dorate, si disporranno su di un piatto coperto con salvietta e si guarniranno con ciuffi di prezzemolo fritto. Queste barchette non vengono accompagnate da salsa. (Vedi la figura 108).

**1352. — Colombine di pollo alla Chevreuse.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, usando invece di barchette delle formette tonde. In tutto e per tutto il procedimento è quello indicato per le barchette. Le colombine potranno essere: di pollo, di selvaggina, di pesce, di prosciutto, ecc., a seconda del ripieno in esse contenuto.

**1353. — Fegatini di pollo infilati.** Quando si posseggono 3 o 4 fegati di pollo si può preparare il seguente piatto squisito: tagliare ogni fegato in 3 o 4 fette e rosolarle al burro. Far saltellare al burro — dopo averli gettati per un istante in acqua bollente — una quindicina di pezzi di pancetta piuttosto spessi e di forma quadrata. Cuocere anche qualche testa di fungo tagliata in due o tre fette. Infilare sugli appositi stecchini — alternandole a vicenda — le fette di fegato, di pancetta e di fungo. Ogni stecchino conterrà 3 fette di ogni specie. Panare tutto assieme e cuocere ai ferri, dopo aver bagnato con olio o burro ogni gruppo. Servire con burro alla maître d'hôtel e con crescione od altra verdura adatta. (Vedi la fig. 110).

**1354. — Frittelle di fegato grasso alla Lucietta.** Queste frittelle vengono guarnite con un avanzo di fegato grasso, con un trito di carne di pollo od altro. Al centro si disporrà però una nocciola tostata e ben spellata. Friggere e servire in piatto guarnito di salvietta. (Vedi la fig. 110).

**1355. — Mazagrans.** Ecco un altro modo squisito di accomodare gli avanzi di ogni sorta: pollame, pesce, animelle, cervello, ecc.

Preparare 500 gr. di patate Duchessa e ammorbidirle un po' con un uovo intero. Ben burrare delle formette e distendere tutt'attorno alle medesime uno strato del composto di patate. Al centro si metterà un cucchiaio di carne tritata e si disporrà poi un altro strato di patate, servendosi di un cartoccio a fondo scannellato. Mettere in forno ben caldo i mazagrans e quando saranno ben dorati sformarli e sistemarli su di un piatto caldo. Si servono con salsa leggera, adatta alla guarnizione interna.

**1356. — Crostate della Regina.** Preparare in precedenza delle piccole crostate in pasta sfoglia e cuocerle in forno ben caldo. Al momento di servirle, si guarniscono con ripieno di pollo e funghi, legato con una salsa bianca. Coprirle con un po' di salsa Mornay, cospargerle di formaggio grattato e farle dorare in forno caldo.

**1357. — Fondenti di pollo alla Luisella.** I fondenti rappresentano un altro sistema di aggiustare gli avanzi di pollo. Sono una specie di crochette, in purea invece che in trito. Ben nettare di ossicini e di nervetti gli avanzi di pollo a propria disposizione e aggiungere qualche fegato di pollo saltato al burro, oppure un po' di fegato grasso. Dopo aver ben lavorato questo impasto con un po' di salsa bianca, si passa al setaccio e si mette poi sul fornello, aggiunto di due o tre tuorli d'uovo, a seconda della quantità dell'impasto. Cuocere il composto, agitando in permanenza, fino a quando esso si distaccherà dal recipiente di cottura. Lasciar raffreddare e formarne poi tante palline della grandezza di un uovo; arrotolarle con un po' di farina e dar loro la forma di una pera. Panare i fondenti e friggerli poi a fuoco forte. Si dispongono in formette o crostate grandi, di pasta o di patate Duchessa (il cui fondo verrà guarnito con un po' di salsa del Bearnese) oppure su di un piatto bagnato di salsa. Imitare il picciolo delle pere con un gambo di prezzemolo. Portare in tavola ben caldi.

**1358. — I frittini.** I frittini si preparano con qualsiasi specie di avanzo. Anzichè tritare la carne a propria disposizione, si provvederà a tagliarla a pezzi. Cosce di pollo, testina di vitello, cervello, piedini di vitello, di montone, ecc.; tutto può adattarsi benissimo alla preparazione in frittini.

Tagliare gli avanzi a pezzi del peso di 40-50 gr. ognuno e farli macerare per un'oretta con sale, pepe, prezzemolo tritato e succo di limone (o aceto). Immergere poi i singoli pezzi in pastella da frittura e farli friggere in grasso

bollente. Quando saranno ben croccanti, verranno disposti su di un piatto guarnito di salvietta. Salsa al pomodoro in salsiera.

**1359. — Affettato di pollo alla Duchessa.** Quando l'avanzo di pollo è di quantità piuttosto rilevante, oppure quando si è preparato un brodo di gallina e che la carne della medesima è troppo filosa ed insipida per poterla presentare in tavola tal quale, si può aggiustarla secondo la seguente ricetta:

preparare delle patate Duchessa (2ª formula). Servendosi di un cartoccio con fondo scannellato, si disporrà un cordone di patate attorno ad un piatto da forno. Il centro del piatto verrà riempito con la carne del pollo o della gallina, ben disossata e tagliata a fettine sottili. Le fettine di carne verranno inframezzate a straterelli di funghi cotti ed a salsa Mornay. Ricoprire tutta la guarnizione con abbondante salsa e cospargere leggermente anche la bordura di patate. Mettere a gratinare in forno ben caldo, dopo aver cosparso la superficie di pan grattato.

**1360. — Ragout di pollo.** Avendo degli avanzi di pollo, di tacchino, di gallina o d'anitra, si potrà utilizzarli come segue: disossare gli avanzi e far insaporire la carne in una salsa preparata nel seguente modo: far rosolare in poco olio un cucchiaino di cipolla tritata, aggiungere un pezzettino di aglio schiacciato, un bicchiere di vino bianco e lasciar ridurre a fuoco piuttosto forte. Aggiungere allora della salsa spagnola, qualche pomodoro pelato, svuotato, tagliato a pezzi e passato precedentemente all'olio bollente; qualche fungo affettato, sale, pepe e prezzemolo tritato. Lasciar cuocere la salsa per qualche momento, dopo di che si aggiungerà la carne di pollo. Al momento di servire, si cosparge abbondantemente di prezzemolo.

**1361. — Affettato di pollo alla piemontese.** Preparare un ottimo e spesso risotto al pomodoro e sistemarlo come una bordura attorno ad un piatto rotondo. Al centro si disporrà un avanzo di carne di pollo affettata ed aggiunta di qualche fungo. La carne va legata con salsa suprema, salsa al pomodoro, salsa al madera od altra adatta, a piacimento. Invece di sistemare il riso in bordura come è stato detto, si può metterlo in uno stampo a corona: in tal guisa la presentazione del piatto apparirà più accurata.

**1362. — Conchigliette di pollo alla Mornay.** A tale scopo servono quelle conchiglie larghe e bianche che si trovano in commercio.

Riempire dette conchiglie con un resto di carne di pollo affettato sottilmente e aggiunto di qualche fungo parimenti affettato, e — volendo — qualche fettina di tartufo. Ricoprire abbondantemente di salsa Mornay, spolverare di formaggio e pan grattato e mettere in forno a gratinare. Le conchiglie possono venir bordate con delle patate Duchessa, servendosi di un cartoccio con cornetto scannellato. Le conchiglie possono servire per la presentazione di altri avanzi: pesce, cervello, ecc.

**1363. — Panetti di pollo.** Tritare l'avanzo di pollo cotto, unirgli un decilitro di Béchamelle (per 125 gr. di carne), due cucchiaiate di doppia panna, sale, pepe, poca noce moscata grattata e due uova intere. Passare il composto al setaccio di metallo e versarlo in piccole formette ben burrate (da babà o da brioche). Sformarle dopo averle cotte in forno a bagnomaria, per una decina di minuti. Si salsano con salsa Soubise. È una preparazione che serve ottimamente da primo piatto.

**1364. — Soufflé di pollo.** Preparare una purea di carne di pollo, pestando finemente un avanzo di carne e aggiungendo al trito un po' di Béchamelle, sale e pepe a sufficienza. Passare al setaccio il composto, riscaldarlo poi sino all'ebollizione e aggiungere — lontano dal fuoco — 3 tuorli d'uovo per ogni 250 gr. di carne. Battere a neve tre bianchi d'uovo e aggiungerli al composto. Cuocere come è detto per i soufflés.

**1365. — Piccoli soufflés di fegato grasso.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta. Invece di una sola forma grande, si impiegano delle piccole formette. Il fegato verrà tritato, aggiunto alla Béchamelle con un po' di panna e ben insaporito di paprica. Occorre un uovo in più per la medesima quantità di composto. Si possono aggiungere dei tartufi, sia in lamelle che in filetti.

**1366. — Spuma di pollo alla Sevigné.** Preparare con una gallina — servita per la preparazione del brodo — una purea di pollo ben cremosa e saporita; aggiungere alla carne un po' di Béchamelle e 3 uova intere, dopo averla passata al setaccio. Preparare una forma decorata « alla certosina » (vedi alla voce: *Certosina di pernici*). Cuocere a bagnomaria per mezz'ora, sformare e servire con salsa suprema.

**1367. — Frittelle ripiene alla Mornay.** Preparare delle frittelle sottili; disporre al centro delle medesime un cucchiaio di trito di pollo unito a qualche fungo e legato con salsa bianca. Ripiegare la frittella dai quattro angoli, in modo da racchiudere perfettamente il ripieno. Mettere le frittelle su di una piastra da forno ben burrata, sistemando dalla parte della piastra la ripiegatura dei bordi delle frittelle. Bagnare ogni frittella con un cucchiaio di salsa alla Mornay, cospargere di formaggio grattato e far gratinare in forno ben caldo. (Vedi la fig. 108).

**1368. — Soufflé di prosciutto.** Pestare 200 gr. di prosciutto cotto, privato del grasso, aggiungere 40 gr. di burro, una tazza di Béchamelle ben cremosa e 60 gr. di panna densa. Aggiustare di sale, pepe e forzare la tinta del composto con una traccia di carminio. Passare al setaccio e riscaldare fino all'ebollizione. Ritirare dal fuoco, aggiungere al composto quattro tuorli d'uovo e tre bianchi battuti a neve e cuocere in forno moderato per 25 minuti, dopo aver messo il composto in uno stampo da soufflé ben burrato. Servire immediatamente appena tolto dal forno.

*N.B.* — Se dopo l'ebollizione il composto si rivelasse troppo denso, gli si aggiungerà un po' di salsa: il composto dovrà avere la consistenza di una crema densa. I soufflés possono venir preparati con ogni sorta di carne. Ricordare che piuttosto di far attendere il soufflé, si debbono far attendere gli ospiti!

**1369. — Insalata di pollo alla parigina.** Disporre in una insalatiera una insalata di lattuga ben asciutta e tagliata grossolanamente; aggiustare su detta insalata delle scaloppine di pollo ben sottili e ricoprire il tutto con salsa maionese sufficientemente densa. Il composto deve risultare completamente mascherato. Decorare con fette d'uovo sodo e cuori di lattuga tagliati in quattro. (Vedi la fig. 104).

**1370. — Affettato di pollo alla Arlesiana** (*freddo*). Tagliare l'avanzo di pollo in fettine sottili. Tagliare a dadolini delle verdure cotte separatamente e legarle con qualche cucchiaiata di maionese ben saporita e densa. Guarnire dei mezzi pomodori con un cucchiaio di questa insalata, ricoprirla con una fetta di carne di pollo e salsare il tutto con maionese al pomodoro. Disporre i mezzi pomodori farciti su di un piatto e mettere al centro del medesimo un ciuffo di prezzemolo. Decorare ogni pomodoro con una oliva.

## La selvaggina.

Le ricette che abbiamo dato per le carni bianche, servono anche per la selvaggina da piume: la legatura avverrà però a mezzo di una salsa bruna, al madera, oppure per selvaggina; ma non con una salsa bianca. È dunque inutile che ripetiamo le ricette delle crochette o le altre che abbiamo già dato, le quali — salsa esclusa — sono le medesime. Abbiamo tuttavia delle ricette speciali che servono solamente per la selvaggina da pelo o da penna: eccole.

**1371. — Formette alla Sultana.** Con un avanzo di pernice o di fagiano si prepara il seguente piatto. Ad una purea di castagne si aggiunge la selvaggina ben pestata, in dose di una parte di purea di castagne e di tre parti di carne di selvaggina. Ammorbidire la purea di carne con un po' di salsa per salmis. Aggiustare di sale e riempire col composto, delle formette di pasta frolla oppure di porcellana. Finire con una cucchiaiata di salsa e guarnire con una fetta di tartufo.

**1372. — Fondenti di selvaggina alla Diana.** Procedere come è stato detto per i fondenti di pollo sostituendolo con un avanzo di fagiano o di pernice. Si sistemano in piccole formette di porcellana, con al fondo un po' di purea di castagne. A parte, in salsiera, si servirà della salsa per selvaggina.

**1373. — Formette alla Mylord.** In queste formettine, si unirà alla carne di selvaggina qualche po' di prosciutto tagliato a dadolini. Sulle formette si verserà poi una cucchiaiata di pan grattato rosolato al burro.

**1374. — Barchette alla Cosacca.** Preparare una dozzina di barchette di pasta frolla, piuttosto grandi. Far cuocere a parte 100 gr. di spaghetti e tagliarli a pezzetti della lunghezza di 2 cm., passarli alla salsa per selvaggina (preparata con le ossa della selvaggina stessa). La salsa va leggermente aggiunta di pomodoro; ad essa verrà unita del pari la carne a propria disposizione, tagliata a filetti sottili. Servirsi del composto per guarnire le barchette. Questa ricetta è ottima quando non si ha a propria disposizione un avanzo di selvaggina che non permetta la preparazione di costolette o di crochette.

**1375. — Conchigliette di selvaggina alla Duchessa.** Con un cartoccio a cornetto scannellato, si disporrà attorno alle conchiglie un bordo di patate alla Duchessa condite con uova. Guarnire il centro di ogni conchiglia con qualche scaloppina di selvaggina unitamente a qualche fetta di prosciutto e di tartufo. Bagnare abbondantemente con della salsa per selvaggina e mettere in forno ben caldo per 5 minuti. (Vedi la fig. 110).

**1376. — Formette alla San Uberto.** Guarnire le formette di porcellana con una purea di selvaggina, da pelo o da penne. Pestare finissimamente la carne medesima dopo averla ben ripulita delle pelli e dei nervetti, aggiungere un po' di salsa e passare la purea al setaccio. Diluire con un po' di vino rosso e riscaldare il composto. Le formette vanno riempite per 3/4 e finite di riempire con patate Duchessa, mediante un cartoccio a fondo scannellato. Mettere in forno a dorare e disporrè al centro di ogni formetta una testa di fungo ben cotta.

**1377. — Pan di lepre della Moldavia.** Questo pan di lepre, può venir preparato, sia con carne di lepre cotta che con carne di lepre cruda. Pestare finemente la carne, dopo averla ben ripulita di pelli e nervetti. Quando la carne sarà ridotta ad una purea finissima, aggiungere (per 500 gr. di carne) 1/4 di litro di Béchamelle ben densa e fredda, nonchè 150 gr. di doppia panna. Incorporare allora due uova intere e tre tuorli, nonchè sale, pepe e spezie. Passare al setaccio di metallo e versare poi il composto in uno stampo adatto ben burrato in precedenza. Far cuocere a bagnomaria, senza bollire. Nel frattempo si faranno friggere 10 grosse teste di fungo e si preparerà una purea di castagne, ben burrata. Al momento di servire in tavola, si sformerà il pan di lepre su di un piatto rotondo e lo si bagnerà con della salsa madera preparata con i ritagli della lepre. Attorno al pane si sistemeranno le teste dei funghi, rovesciate e riempite con la purea di castagne, mediante un cartoccio a cornetto scannellato.

**1378. — Polpettine di lepre.** Per 500 gr. di carne di lepre, si aggiungono 250 gr. di ripieno di maiale o di polpa di salsiccia. Tenere ben saporito il composto e suddividerlo in porzioni da 80-100 gr. l'una. Avvolgere ogni porzione in un pezzetto di rete di maiale e dare alla polpettina la forma di un sal-

sicciotto piatto; bagnare con strutto e mettere in forno molto caldo per 15-20 minuti. Disporre le polpettine attorno ad una purea di castagne, di sedano di Verona, di piselli o di patate. A parte si serve una salsa preparata con le ossa della lepre e legata con un po' di fecola.

**1379. — Spuma di lepre alla San Uberto.** Preparare una purea di carne di lepre e aggiungere alla purea un po' di salsa di selvaggina o di salmis. Passare il composto al setaccio, riscaldarlo e legarlo con 2 o 3 tuorli d'uovo e due bianchi d'uovo battuti a neve. Burrare delle formette da babà, riempirle col composto e farle cuocere a bagnomaria per 10-12 minuti. Sformarle e bagnarle con salsa pepata, nella cui preparazione saranno state impiegate le ossa della lepre.

**1380. — Panetti di lepre alla Monselet.** Ripulire la carne di lepre di ogni pelle e nervetto, aggiustarla di sale, pepe e pochissime spezie. Aggiungere alla carne — pestata minutamente — due decilitri di Béchamelle ben fredda e piuttosto densa; una tazza di panna e 4 tuorli d'uovo. Passare il composto al setaccio più fine. Riempire col composto 12 formette da babà ben burrate e cuocere a bagnomaria per 12 minuti.

Precedentemente si sarà preparata una ottima salsa madera con le ossa e gli scarti della lepre. Disporre i panetti attorno ad un piatto rotondo e sistemare al centro del piatto stesso una purea di verdure o di mele (non zuccherata). Bagnare poi abbondantemente con la salsa.

**1381. — Soufflé di selvaggina.** Pestare un avanzo di selvaggina, aggiungere qualche cucchiaiata di Béchamelle e passare al setaccio. Scaldare il composto diluendolo, fino a renderlo di consistenza cremosa, mediante la salsa. Aggiustare di sale e pepe, unire tre tuorli d'uovo (per ogni 250 gr. di carne) e due bianchi battuti a neve. Cuocere come è stato detto per i souflés in generale.

## Pesci.

Per lo più gli avanzi di pesce vengono serviti in salsa all'aceto o in salsa maionese. Essi possono venir presentati tuttavia in crochette, costolette, frittelle, pasticcini, panetti e spume. È inutile che ripetiamo le ricette che sono state date in precedenza per le altre carni. Le salse vanno impiegate a seconda della ricetta prescelta e quando non si usi la Béchamelle si utilizzerà — a seconda del caso — una salsa al vino bianco, ai gamberetti, alla cardinale, ecc., eventualmente avanzate esse pure dal piatto originale.

Diamo, ciò nonostante, qualche ricetta speciale:

**1382. — Cadgery di pesce.** Preparare una salsa al curry e un po' di riso alla creola. Sfogliare e spezzettare il pesce avanzato. Disporre il riso in un timballo, sistemando al centro — fra due strati — il pesce. Su ogni strato si

verserà un'abbondante quantità di salsa. Scaldare il timballo in forno ben caldo per pochi istanti, senza che il riso abbia a gratinare.

**1383. — Luccio alla Palestina.** Far lessare delle lasagne, condirle al burro e aggiustarle in un piatto da gratin. Coprire le lasagne con il pesce avanzato. Bagnare con salsa Béchamelle piuttosto densa al formaggio. Gratinare in forno ben caldo. Naturalmente anche altre specie di pesci si adattano a questa preparazione.

**1384. — Pomodori di Monsignore.** Preparare una purea di pesce (con un avanzo di qualsiasi sorta), legarla con un po' di Béchamelle ben saporita e aggiungere due tuorli d'uovo. Riempire col composto così preparato dei pomodori tagliati a metà e svuotati dei semi. Bagnare di burro fuso e mettere in forno ben caldo per 10-12 minuti. I pomodori possono venir sostituiti da formette di pasta.

**1385. — Conchigliette di aragosta alla Termidoro.** Tagliare l'avanzo di aragosta in pezzetti non eccessivamente minuti; bagnarli con salsa adatta e disporli poi in conchigliette. Mettere in forno a gratinare.

**1386. — Conchigliette di salmone o aragosta alla parigina.** Mettere al fondo delle conchigliette un po' di lattuga tritata; disporre su di essa una fettina di salmone o di aragosta e ricoprire con maionese ben densa. Decorare con un po' d'uovo sodo e qualche cappero.

**1387. — Maionese di salmone o aragosta.** Disporre l'avanzo di salmone o di aragosta, sopra a della lattuga messa su di un piatto; ricoprire abbondantemente di maionese e decorare con uova sode, capperi, cetriolini, olive, ecc., a seconda del proprio gusto.

**1388. — Ondine ai gamberetti.** Ottima ricetta per utilizzare un piccolo avanzo di salmone. Preparare una spuma, pestando 250 gr. di salmone, aggiunto di 40 gr. di burro e 50 gr. di doppia panna; aggiustare di sale e aggiungere 50 gr. di panna leggermente montata. Rivestire con detta spuma delle piccole formette un po' fonde e sistemare al centro un trito di code di gamberetti in salsa maionese. Ricoprire con la spuma al salmone e lasciare in ghiaccio per una ventina di minuti. Sformare le formette in un piatto fondo e ricoprirle con una eccellente gelatina al vino bianco. Decorare ogni ondina con una foglia di cerfoglio e con una coda di gamberetto.

**1389. — Spuma di salmone.** Pestare un avanzo di salmone cotto con 100 gr. di burro (per ogni 500 gr. di salmone) e 100 gr. di panna ben densa; aggiungere anche due o tre cucchiai di Béchamelle fredda; aggiustare di sale e pepe; aggiungere un po' di carminio per rendere più rosata la tinta della spuma, passare il composto al setaccio e riempire col medesimo uno stampo

da aspic, rivestito precedentemente di gelatina. Far rapprendere su ghiaccio e servire la spuma, disponendola su di uno strato di gelatina tritata.

**1390. — Merluzzo alla Parmentier.** Bollire e freddare delle patate, tagliarle a fette spesse e sistemarle come una bordura su di un piatto rotondo da gratin. Al centro del piatto, si aggiusterà l'avanzo di merluzzo (o di un altro pesce). Cospargere di funghi affettati e rosolati all'olio. Coprire il tutto con una salsa ai gamberetti o Béchamelle al pomodoro (in modo da dare la tinta rosata conferita alla salsa dai gamberetti). Guarnire il piatto con uno o due tuorli d'uovo sodo tritati, bagnare di burro e mettere in forno per un quarto d'ora a calore moderato.

## Il prosciutto.

**1391. — Mousseline di prosciutto alla fiorentina.** Per 8 persone, si prenderanno 500 gr. di ritagli di prosciutto cotto, al quale verrà tolta tutta la parte grassa e quella nervosa. Passare il prosciutto alla macchina e poi pestarlo; aggiungergli 1/4 di litro di Béchamelle densa, 100 gr. di doppia panna, 2 uova intere, 3 tuorli e qualche goccia di carminio per ravvivare il colore del composto. Aggiustare solamente di pepe, dato che per lo più il prosciutto risulta salato. Disporre il ripieno in una forma rotonda e piatta, ben burrata e spolverata di pan grattato. Cuocere a bagnomaria piuttosto lento, per 35-40 minuti. Nel frattempo cuocere mezzo chilo di spinaci ben puliti e privati dei gambi. Scolarli bene, strizzarli e saltarli al burro. Disporre gli spinaci attorno ad un piatto da gratin. Sformare il prosciutto al centro degli spinaci e bagnare il tutto con salsa Mornay. Spolverare di formaggio grattato e gratinare in forno.

**1392. — Mousseline di prosciutto alla Mornay.** Con il medesimo composto indicato più sopra (al quale verranno aggiunte però 3 uova), si riempirà una forma ben burrata. Cuocere per circa 35 minuti. Sformare su di un piatto da gratin rotondo; ricoprire con Béchamelle al formaggio e far gratinare in forno ben caldo. Si serve in tavola caldissima.

**1393. — Mousselines di prosciutto alla Viroflay.** Pestare finissimamente 250 gr. di prosciutto cotto ben magro ed unirlo a 75 gr. di burro e ad una tazza di Béchamelle ben densa. Aggiustare di sale e pepe e colorare il composto con qualche goccia di carminio. Passare questa purea al setaccio e riscaldarla, dopo averle aggiunto un paio di cucchiai di panna densa. Togliere dal fornello e aggiungere 3 tuorli d'uovo e due bianchi battuti a neve. Riempire per 3/4 con detto composto delle piccole formette di carta, oleate all'interno. 10-12 minuti prima di servire in tavola, si cuoceranno in forno ben caldo. Appena cotte e rigonfiate, le mousselines andranno aggiustate su di un piatto di portata, attorno ad una purea di spinaci messa entro ad una crostata di pasta frolla. Gli spinaci possono venir presentati anche sotto forma di panetto, cotto in una forma da charlotte.

**1394. — Pan di prosciutto all'Aurora.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente. Quando il prosciutto sarà stato passato al setaccio, si uniranno 3 uova intere per ogni 500 gr. di peso, una traccia di carminio e un po' di paprica, nonchè 3 cucchiai di doppia panna. Cuocere il composto in una forma rotonda e piatta, ben burrata e spolverata di pan grattato. La cottura verrà fatta a bagnomaria per 35 minuti. Sformare su di un piatto rotondo e caldo e salsare il pan di prosciutto con della salsa Aurora. Cospargere di rosso d'uovo sodo tritato. Si serve ben caldo.

# LE VERDURE

Le verdure si prestano a preparazioni infinite; noi ci limiteremo a ricordare solamente le principali. La serie sarà inevitabilmente lunghissima, nonostante la desiderata selezione.

## Dei carciofi (1).

Il carciofo è uno dei più buoni legumi e come tale, va trattato con le migliori cure. Gli italiani ne sono ghiottissimi, al punto che molte volte un buon piatto di carciofi supplisce vantaggiosamente la carne. Il carciofo italiano e specialmente quello romano, si differisce dai confratelli francesi. Mentre questi sono ispidi, duri, con l'interno pieno di indigesto pelo, tanto da essere obbligati a svuotarli sempre dopo una preliminare cottura in acqua e ritrarne solamente il fondo per lo più legnoso, il carciofo italiano è chiuso, stretto, tenerissimo e dolce, e rare volte, e solo per delle preparazioni speciali, viene svuotato; ma svuotandolo, gran parte della sua vera bontà va perduta.

Essendo questo libro tradotto e ridotto ad uso degli italiani, è logico che noi facciamo precedere le ricette dell'autore da quelle del traduttore, ricette che dicono come gli italiani mangiano questo magnifico prodotto del loro suolo. Naturalmente ci limitiamo alle più popolari ricette, ed anche queste limitatissime, per ragioni di spazio. Così diamo:

| | |
|---|---|
| La regina delle preparazioni: | *Carciofi alla Giudia* |
| La non meno regale | *Carciofi alla romana* |
| Gli squisitissimi | *Carciofi alla S. Elpidiana* |
| I croccanti, deliziosi | *Carciofi fritti* |
| I saporiti | *Carciofi stufati* |
| La meraviglia di casa | *Carciofi e piselli* |

Ecco le poche ricette che offriamo ai nostri lettori, sicuri di regalare ai loro stomaci assieme ad una grande semplicità una squisitezza impareggiabile.

U. M.

**1395. — Carciofi alla giudia.**

*Nun c'è Principe o Re - cristiano che sia,*
*che nun magni carciofi alla giudia.*

(G. Belli).

Sceglierli grossi e teneri (a Roma li chiamano *cimaroli*), sfogliarli fino a che la parte inferiore si presenti bianca, poi tagliando a spirale, togliere il verde fino alla punta la quale viene anch'essa mozzata un pochino. Togliere la parte

(1) Aggiunta del traduttore.

verde e dura del fondo lasciando il gambo lungo 4 o 5 centimetri, che sarà spellato della corteccia. Frottare del limone su tutta la parte toccata col coltello, e gettarli in acqua fresca acidulata con un po' di limone; rimarranno a bagno finchè tutti i carciofi abbiano subito la stessa operazione. Sgocciolarli su di un panno; intanto si sarà messa a scaldare una capace padella ripiena di olio, nella quale i carciofi possano liberamente guazzare (è meglio farne un po' alla volta piuttosto di mettere troppo stretti i carciofi a cuocere). Schiacciare i carciofi, prendendoli dalla parte del torso e premerli fortemente sul tavolo, in modo da aprirne le foglie fra le quali si insinua del sale e del pepe. Metterli a cuocere con l'olio caldo sì, ma non bollente, ed a fuoco regolare, in modo che piuttosto che friggere, vengano ad avere una subbollizione forzata. Abbiamo detto della necessità della forte quantità di olio, perchè questo avviluppi e cuocia uniformemente tutto il carciofo; purtuttavia è bene capovolgerli quando si principia ad essere persuasi della cottura della parte inferiore. Uno stecchino che penetra con facilità nella parete del torso, indica che il carciofo è cotto. A questo punto deve presentarsi leggermente dorato esternamente. Ritirarli e metterli a gocciolare sur una carta paglia o panno. Questa è la prima operazione che può essere fatta in anticipo. Seconda operazione, necessariamente fatta quando i carciofi devono essere mandati a tavola: si ha pronta la padella, sempre piena d'olio, che questa volta deve essere bollentissimo. Con celerità immergere i carciofi nella padella, prendendoli dal gambo; ripetiamo che il fuoco deve essere vivacissimo; vedremo allora i carciofi aprirsi, arricciarsi, divenire croccanti, e prendere un colore d'oro piuttosto forte; ritirarli, sgocciolarli su di un panno, salarli leggermente e mandarli a tavola. — Son degni di un poema!

*N. B.* — Tutta la bontà del carciofo alla giudia è nella sua tenerezza e nel punto giusto di cottura, cioè tutte le foglie sue croccanti, senza essere bruciate possono essere mangiate come quelle patatine a fettine che si offrono nei bar e nelle birrerie e che molto spesso accompagnano anche le nostre grigliate a tavola.

**1396. — Carciofi alla romana.** È una preparazione opposta ai carciofi alla giudia. Spuntare il gambo a 4 o 5 centimetri dal torso, togliere solo la prima e seconda fila delle foglie; spuntarli leggermente, pelare il torso, frottarli di limone e gettarli in acqua fresca acidulata con limone e leggermente salata. Tritare minutamente un pugno o più di mollica di pane fresco, abbondante prezzemolo, 4 filetti di acciughe e della mentuccia di campagna; condire con pepe e poco sale. Sgocciolare i carciofi e premerli leggermente sul tavolo. Allargarne l'interno con un pezzo di legno; riempirli col pesto; metterli in una teglia ove stiano ben serrati l'uno contro l'altro e capovolti; condirli con abbondante olio e uguale quantità di acqua, coprirli ermeticamente e stufarli fino a cottura completa. Sono squisiti anche freddi.

**1397. — Carciofi alla S. Elpidiana.** È questa una preparazione che l'autore ha dedicato al suo paesello natio; è un legume che può essere anche un piatto squisitissimo, tanto da poterlo far figurare in tavole di eccezione.

Togliere tutte le parti dure ai carciofi; spuntarli, tornirne il fondo, svuotarli leggermente con un scavino da frutta, frottarli con limone ed immergerli in acqua fresca e limone. Prendere della carne da salsiccia triturata finissima, unirvi qualche cucchiaio di tartufi neri tagliati a piccole fettine e riempire i carciofi con questo pesto dopo averli ben sgocciolati. Metterli in una teglia ben serrati uno contro l'altro, salarli leggermente, ricoprirli con una abbondante quantità di funghi di coltura (champignons de couche), tagliati a fettine conditi con sale e pepe e un pochino di succo di limone, aggiungere una discreta quantità d'olio ed uguale quantità di brodo, od, in mancanza, dell'acqua; coprire con carta pergamenata e col coperchio stesso; stufare per circa 30 minuti. A questo punto i carciofi hanno quasi completamente assorbito il liquido. Spolverarli di prezzemolo triturato e mandarli a tavola nella stessa teglia di cottura.

**1398. — Carciofi fritti.** È il più semplice, più sbrigativo e pur tanto apprezzato modo di preparare i carciofi e per di più alla portata di tutti; è ottimo accompagnatore di fritture miste, alla romana, fritti di pesce, polli alla toscana o ai ferri, ecc.

Togliere tutte le parti dure ai carciofi, compresa la pelatura del fondo; spuntarli fino alla parte tenera; tagliarli a spicchi (ogni carciofo darà 6-8 spicchi) gettandoli a mano a mano in acqua fresca acidulata con succo di limone; lasciarveli per un'ora almeno. Sgocciolarli, infarinarli, passarli all'uovo battuto e friggerli in abbondante olio o strutto, a fuoco non troppo forte, per dare agio alla regolare cottura interna. Ritirarli dorati e croccanti.

Altro modo, anche buono, di friggere i carciofi: dopo tagliati a grossi spicchi, cuocerli quasi completamente in acqua; asciugarli, infarinarli e immergerli nella pastella da friggere. Per questi, la padella deve essere più forte, essendo i carciofi già cotti precedentemente.

Altro modo ancora di friggere i carciofi. Avvoltolare un filetto di acciuga allo spicchio di carciofo preparato come sopra, prima di avvilupparlo nella pastella e cuocerlo come sopra. È appetitosissimo.

**1399. — Carciofi stufati.** Comunque essi siano, grandi, mezzani o piccoli, non ha importanza, purchè siano tutti uguali e teneri. Sfogliarli, spuntarli, pelarne il fondo o gallotta; frottarli di limone per evitare che anneriscano e aggiustarli in casseruola, in modo che stiano ben stretti gli uni agli altri. Pelare il doppio numero di piccole cipolline e metterle sui carciofi; condire con sale, pepe, una foglia di lauro, abbondante olio e del brodo, in modo che i carciofi e le cipolline siano immersi, coprire e stufare a lenta ebollizione per circa 40 minuti. A questo punto i carciofi avranno assorbito quasi tutto il liquido; ritirare i carciofi, metterli sul piatto o legumiera di servizio: dopo qualche minuto essi avranno rilasciato del liquido; riunirlo a quello della casseruola di cottura e, se è troppo, farlo condensare. Questo fondo servirà da salsa, dopo averlo leggermente legato con un pezzetto di burro mantecato con un cucchia-

ino di farina, finito di montare con un altro pezzetto di burro, e mescolatovi del prezzemolo tritato.

**1400. — Carciofi e piselli.** Fra i tanti matrimoni dell'umanità, questo è forse il più felicemente accoppiato e lo dobbiamo ancora al buon gusto dei romani, i cui orti producono tanto tesoro impareggiabile.

Prendere le parti tenere dei carciofi; tagliarle a gran spicchi e conservarle per un po' di tempo in acqua e limone. Intanto si preparerà una uguale quantità di piselli, scelti fra i migliori, ma non troppo piccoli (quelli a chicco medio, purchè teneri, sono i migliori). Tritare una o due cipolline meglio se fresche, farle leggermente soffriggere con un pochino di olio e burro in una teglia; aggiungervi qualche fettolina di prosciutto ritagliato a listarelle e soffriggerlo un po', sgocciolare bene i carciofi e metterli contemporaneamente con i piselli nella teglia; condire con sale e pepe; coprire e lasciare stufare a fuoco tenuissimo, in modo che il proprio vapore cuocia questa delizia.

Ed ora passiamo a tradurre le ricette del nostro Pellaprat.

**1401. — Carciofi in salsa bianca o all'aceto.** Togliere ai carciofi le foglie esterne, spellarne il fondo e lavare tutti i carciofi. Cuocerli in acqua bollente salata, fino a quando, tirando le foglie del carciofo, esse si distaccano. Farli raffreddare un po', scolarli e disporli su di un piatto guarnito di salvietta. Servire contemporaneamente una salsa bianca o all'aceto.

**1402. — Carciofi alla Mirella.** Prendere dei carciofi piccolissimi, toglier loro le foglie esterne e farli cuocere con un bicchiere di brodo o di acqua, un decilitro di olio d'oliva, sale, pepe in grani e una dozzina di cipolline. Aggiungere anche tre o quattro pomodori pelati, svuotati e tagliati in quarti; coprire il recipiente e lasciar cuocere a fuoco piuttosto forte per una mezz'oretta. Si servono tal quali, ben freddi.

**1403. — Carciofi alla Barigoule.** Tagliare ai carciofi di media grandezza la parte superiore; allargarli ben bene — togliendo un po' del centro del carciofo — e lessarli in acqua salata. Allargare ancor più i carciofi, togliendone tutta la parte interna, in modo da ottenere dei carciofi concavi. Riempire la cavità prodotta, con una Duxelle di funghi, aggiunta di un po' di prosciutto tritato. Coprire i carciofi farciti con una fetta di lardo assicurata mediante un paio di giri di spago; disporli in un recipiente di terra contenente qualche cucchiaiata di olio bollente e bagnarli poi con mezzo bicchiere di vino bianco; aggiungere anche due o tre cucchiaiate di purea di pomodoro ed altrettanta salsa al madera. Aggiustare di sale e coprire il recipiente con un pezzo di carta oleata. Mettere in forno a calore moderato per 35-40 minuti. Togliere lo spago e servire i carciofi col sugo di cottura, ben sgrassato. Se questo sugo fosse eccessivamente abbondante, lo si farà ridurre. (Vedi la fig. 235).

**1404. — Fondi di carciofo alla Argenteuil.** Distaccare i fondi, dopo aver cotti i carciofi interi. Far stufare i fondi di carciofo al burro; aggiustarli di

sale e disporli a corona attorno a un mucchio di punte di asparagi legate con salsa alla panna. Spolverare con erbe aromatiche tritate. Si possono anche riempire direttamente di punte di asparagi, i fondi di carciofo cotti.

**1405. — Fondi di carciofo ripieni.** Preparare i carciofi come è stato detto in precedenza; tagliarne le foglie ad 1 cm. dal fondo e cuocerli in acqua infarinata, aggiunta di un succo di limone e sale. Raffreddare i fondi cotti, toglierne [illegible]enza e farcirli con un ripieno di funghi, di purea, od altro. Gratinare in forno caldo e servire con salsa adatta.

**1406. — Fondi di carciofo alla Colbert.** Passare al succo di limone i fondi di carciofo; cuocerli in acqua bollente aggiunta di un po' di farina, sale, pepe e abbondante succo di limone. Cuocerli completamente, in modo che la semenza possa venir facilmente distaccata. Farli raffreddare in acqua corrente. Panarli e friggerli in olio e burro ben bollente. Si dispongono — quando sono ben dorati — su di un piatto guarnito di salvietta, sistemando al centro di ognuno un po' di salsa alla Colbert.

**1407. — Fondi di carciofo alla Fiorentina.** Procedere come è stato detto per i fondi di carciofo alla Colbert; riempirli con un po di spinaci all'inglese — vale a dire in foglie — sistemandoli a cupola. Bagnare gli spinaci con della salsa alla Mornay, cospargerli di pan grattato e metterli a gratinare in forno ben caldo. I fondi di carciofo possono venir riempiti con verdure d'ogni specie, cotte e saltate al burro: piselli, funghi, macedonia di verdure, ecc. Si possono anche farcire con un ripieno di carne. Per la presentazione del piatto, vedi la figura 234.

**1408. — Cuori di carciofo alla primaverile.** Tagliare in quattro dei piccoli carciofi e farli lessare per pochi istanti in acqua bollente. Disporli poi in un piatto fondo di servizio, che resista alla cottura in forno e bagnarli con mezzo bicchiere di vino bianco, nonchè qualche cucchiaiata di sugo di vitello. Sistemare attorno ai carciofi qualche po' di carotine novelle, di rape, di piselli e di patatine novelle tagliate — come le carotine e le rape — a dadolini. Aggiustare di sale, pepe e cerfoglio tritato e aggiungere anche qualche po' di pomodoro spellato e finemente tritato. Aggiungere anche un bel pezzo di burro fresco e cuocere in forno per 35-40 minuti. Servire in tavola tal quale.

**1409. — Quarti di carciofo all'italiana.** Tagliare i carciofi in quarti e cuocerli in acqua bollente. Scolarli perfettamente e rosolarli in padella o al forno con un po' d'olio. Disporli poi su di un piatto e bagnarli con salsa all'italiana. (Vedi la fig. 236).

## Gli asparagi.

Gli asparagi migliori sono quelli a punta violacea, tuttavia anche gli asparagi a punta verde sono ottimi, per quanto meno pregiati di quelli a punta viola. Anche i piccoli asparagi sono utilizzabilissimi, sia in minestra che per guarnizione.

**1410. — Asparagi in salsa bianca.** Grattare a fondo e ben lavare gli asparagi; legarli in mazzetti di 5 o 6 e cuocerli in abbondante acqua salata. L'ebollizione non dovrà essere troppo forte, e le punte non dovranno trovarsi immerse nell'acqua bollente, altrimenti finirebbero per rovinarsi. Togliere gli asparagi e sistemarli su di una salvietta, guarnendo il piatto con un ciuffo di prezzemolo. A parte si servirà una salsa mousseline od olandese od anche semplicemente una salsa bastarda.

**1411. — Asparagi in salsa all'aceto.** Procedere per la cottura come è stato detto alla ricetta precedente e servirli tiepidi con salsa all'aceto, in salsiera.

**1412. — Asparagi alla milanese.** Disporre gli asparagi allessati in due metà su di un piatto lungo di portata, in modo che i due gruppi di asparagi vengano a trovarsi punta contro punta. Cospargere le punte di abbondante formaggio grattato e versare sul tutto una notevole quantità di burro spumante.

**1413. — Punte di asparagi alla panna.** Togliere agli asparagi la parte colorata e cuocere tali punte in acqua salata. Asciugarle ben bene e passarle ad una Béchamelle leggera aggiunta di un po' di panna. Aggiustare di sale e legare la salsa — al momento di servire — con un paio di tuorli d'uovo diluiti con un po' di panna. Le punte di asparagi possono venire anche saltate al burro (dopo esser state lessate) come se si trattasse di piselli. Talvolta si uniscono nelle guarnizioni piselli e punte di asparagi saltate al burro. Le punte di asparagi sono ottime in minestra, con riso e piselli.

**1414. — Asparagi alla polonese.** Nettare gli asparagi e lessarli; scolarli ancora caldi e metterli sul piatto di servizio. Passare uno o due rossi d'uova sode al setaccio grosso; far spumare abbondante burro in padella; gettarvi dentro i rossi ed un cucchiaino di pane grattato; mettere in pieno fuoco e quando torna a spumare rovesciare questa salsa sugli asparagi. Servire subito.

## Le melanzane.

**1415. — Melanzane alla mugnaia.** Tagliare le melanzane a fette di un centimetro di spessore, nel senso della loro lunghezza. Infarinarle e cuocerle al burro. Spolverarle di sale e bagnarle con succo di limone e con burro ben bollente. Cospargerle di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 233).

**1416. — Melanzane fritte.** Pelare le melanzane, tagliarle a rotelle dello spessore di 1 cm., salarle un'ora prima, per farle perdere parte della loro amarognola acqua. Asciugarle ben bene, infarinarle una ad una e immergerle poi nell'olio bollente. Servirle subito, dato che si rammolliscono in breve tempo. (Vedi la fig. 234).

**1417. — Melanzane farcite.** Dividere le melanzane in due parti (nel senso della loro lunghezza), senza pelarle. Praticare nella polpa delle melan-

zane una incisione ad un centimetro dalla pelle, tutt'attorno. Incidere ripetutamente anche la polpa al centro della melanzana. Lasciarle sotto sale per 1/4 d'ora e friggerle poi all'olio. Quando saranno cotte, scolarle dell'olio e svuotarle, badando di non alterarne la pelle. Tritare la polpa delle melanzane, aggiungendo una traccia di aglio e di erbe aromatiche e del pari una quantità eguale di Duxelle. Aggiustare di sale e farcire le melanzane col composto. Cospargere di pan grattato e far gratinare dopo aver inumidito con un po' d'olio la parte superiore delle mezze melanzane. Si servono su di un piatto lungo, bagnate con salsa al pomodoro. (Vedi la fig. 233).

**1418. — Melanzane ripiene alla Boston.** Procedere come è stato indicato alla precedente ricetta, nei riguardi della cottura delle melanzane. Quando la polpa è tritata, si unisce un uovo intero (per 4 melanzane) e 60 gr. di formaggio grattato. Disporre le melanzane ripiene su di un piatto lungo, cospargerle di formaggio e farle gratinare in forno ben caldo per 7-8 minuti. Al momento di portarle in tavola, si bagneranno con qualche cucchiaiata di doppia panna, salata e calda. Non mettere aglio.

**1419. — Melanzane alla Provenzale.** Pelare le melanzane e tagliarle a fette; lasciarle sotto sale per qualche momento e poi infarinarle e saltarle all'olio bollente. Nel frattempo, in un'altra padella, si farà saltare un egual peso di pomodori pelati, svuotati e tagliati in quattro. Quando le due verdure saranno cotte, riunirle in una padella unica e aggiungere una punta d'aglio schiacciata. Saltare il tutto a fuoco forte per qualche istante, versare sul piatto di portata e cospargere di prezzemolo.

**1420. — Melanzane al pomodoro.** Pelare le melanzane e dividerle in quattro nel senso della loro lunghezza; tenerle sotto sale per qualche tempo e poi asciugarle ben bene. Infarinarle e friggerle in padella con un po' d'olio. Disporre i quarti delle melanzane, uno accanto all'altro, su di un piatto da forno; pelare dei pomodori (500 gr. per 3 melanzane) svuotarli e tritarli grossolanamente. Farli cuocere con olio e condirli con sale, pepe, prezzemolo e aglio. Coprire ogni quarto di melanzana con uno strato di pomodoro, cospargere di pan grattato, bagnare d'olio e cuocere in forno moderato per 35-40 minuti. Si servono nel piatto di cottura. (Vedi la fig. 233).

## I cardi. (1)

Il cardo è un legume che, per essere apprezzato, richiede una lunga cottura, e con elementi che possano, con la loro bontà, modificargli in parte il suo forte contenuto in ferro; quindi è un grossolano errore voler trattare il cardo semplicemente come può prepararsi l'asparago.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

*Primo tempo.* Sceglierlo bianco e tenero, gettando via le prime coste; le altre più tenere tagliarle in pezzi da 8-10 cm. e pelarle, cioè toglier le fibre di cui è ricco. Precedentemente sarà stato preparato il bagno di cottura, sciogliendo a freddo, in una capace casseruola, un cucchiaio di farina per ogni litro e mezzo di acqua, 25 gr. di sale e il succo di un limone. Mano a mano che si puliscono, i pezzi del cardo vanno immersi in quest'acqua perchè non scuriscano. Quando l'operazione di preparazione è terminata, mettere la casseruola in pieno fuoco e farla bollire rimestando sempre, per evitare che la farina depositandosi e coagulandosi per effetto del calore al fondo della casseruola, bruci. Continuare lentamente l'ebollizione per 2 o 3 ore, finchè, cioè, palpando il cardo questo ceda sotto le dita. Quest'operazione va fatta generalmente il giorno prima, lasciando riposare il cardo nella propria acqua.

*Secondo tempo.* — Scolare su un panno il cardo; metterlo aggiustato in un saltiere (sauté) con le abituali guarnizioni aromatiche (cipolla, carota, mazzetto guarnito, ecc.) una cotenna di lardo, qualche grano di pepe; bagnare abbondantemente con brodo molto grasso e far stufare per altre due ore (non c'è pericolo che si disfi). Così cotto e ricotto, il cardo è pronto ad essere trattato secondo le necessità, ma deve essere rifinito con le salse appropriate, perchè possa effettivamente esser degno di figurare a tavola con onore. Diamo le sei migliori ricette a mo' d'esempio.

**1421. — Cardi alla parmigiana.** (1). I cardi pronti come indicato sopra, saranno di nuovo stufati con un buon sughetto di carne per una mezz'ora, in modo che assorbano buona parte del sugo; aggiustarli a strati in un piatto ovale di pirofila e fra gli strati cospargervi del parmigiano grattato, terminando col ricoprire con sottilissime fettine dello stesso formaggio. Versare sopra questo l'eventuale sugo rimasto; gocciolarvi un po' di burro e far dorare in forno per qualche minuto.

**1422. — Cardi alla Béchamelle** (1). Cardi stufati come detto sopra. Preparare una delicata Béchamelle rifinita con crema, burro e parmigiano grattato. Aggiustare i cardi in legumiera o meglio piatto di pirofila, alternando gli strati e ricoprendoli con la Béchamelle, un po' di parmigiano grattato e del burro; far dorare in forno per qualche minuto.

**1423. — Cardi alla bordolese.** Cardi cotti come nell'indicazione iniziale, stufati con una raffinata e densa salsa al madera, aggiustati nella legumiera. La salsa rimasta va montata con un po' di burro; incorporarvi del prezzemolo tritato ed all'ultimo momento unirvi del midollo di bue leggermente scottato e tagliato a dischetti. Versare questa salsa sui cardi e servirli caldissimi.

**1424. — Cardi in «bagna cauda»** (1). Infine diremo che nel Piemonte, e specialmente a Torino, i cardi sono di una delicatezza speciale e vengono man-

---

(1) Aggiunta del traduttore.

giati crudi intingendoli in una salsa di burro, spicchi d'aglio affettati e filetti d'acciughe disciolti nel burro stesso. Questa salsa, chiamata *bagna cauda*, è tenuta calda davanti al commensale da una leggera lampada a spirito. Nel periodo buono, si aggiungono a questa salsa tartufi affettati.

**1425. — Cardo al midollo.** Preparare tagliato il cardo; passarlo con un mezzo limone e cucinarlo in acqua infarinata, salata e abbondantemente condita di limone, carote e cipolle. Far cucinare a fuoco lentissimo per 4 ore e disporre poi in una terrinetta. Bagnare con salsa al madera, aggiunta di midollo di manzo tagliato a dadi o a fette. (Vedi la fig. 237).

**1426. — Cardi al parmigiano.** Una volta cotti, si trattano i cardi come il sedano dello stesso nome.

## Le carote (Radiche gialle).

**1427. — Carote alla panna.** (500 gr. per 4 persone). Cuocere le carote in acqua bollente, intere, se sono novelle, ed affettate se sono grosse. Scolarle ben bene, farle asciugare in padella con poco burro e bagnarle poi con della panna. Farle bollire per qualche minuto, terminando incorporandovi un po' di burro.

**1428. — Carote ghiacciate.** Prendere delle carotine novelle, oppure tagliare in nocciole delle grosse carote. Lessarle in brodo abbondante, aggiunto di burro e lasciarle poi asciugare perfettamente; il brodo ristretto formerà così una specie di gelatina, che avvolgerà le carote, dando l'impressione che siano gommose.

**1429. — Carote alla Chantilly.** Disporre in terrina le carote alla panna; lasciare un vuoto al centro della terrina e sistemare in detto vuoto un po' di piselli al burro. (Vedi la fig. 237).

**1430. — Carote alla Vichy.** Affettare sottilmente 500 gr. di carote e disporle in una teglia piuttosto grande, con un po' di burro fresco, del sale e una traccia di zucchero. Ricoprire le carote con dell'acqua di Vichy fredda e lasciarle cuocere a fuoco forte senza coprire la teglia stessa. Quando l'acqua sarà completamente evaporata, si aggiunge del burro e si rosolano le carote. Si servono cosparse di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 237).

**1431. — Carote screziate.** Affettare delle grosse carote, cuocerle in acqua salata e quando sono quasi cotte, unirle a fette di patata, in modo che la cottura delle verdure si completi nello stesso tempo. Colare l'acqua di cottura, burrare abbondantemente e cospargere di prezzemolo. È questa un'ottima preparazione delle carote.

## Il sedano.

**1432. — Sedano braciato in salsa bruna.** Togliere al sedano le parti dure e tagliarlo in due parti, nel senso della sua lunghezza. Lavarlo accuratamente e farlo lessare per 20 minuti in acqua salata. Farlo poi braciare con un po' di sugo o di burro ben saporito, aggiunto di sale, pepe in grani, rotelle di cipolla, carote e cotenne di maiale. Cuocere a lungo in questo sugo, scolare e servire con una ottima salsa al madera. (Vedi la fig. 235).

**1433. — Sedano alla milanese.** Cuocere come è stato detto alla ricetta precedente; asciugare completamente e disporre in un piatto da gratin. Bagnare il sedano con salsa alla Mornay. Cospargere di formaggio grattato e mettere in forno a gratinare a fuoco forte. (Vedi la fig. 236).

**1434. — Sedano della massaia.** Pulire ben bene il sedano e gettarlo in acqua bollente a cuocere per qualche momento. In un recipiente di terra si faranno rosolare un paio di cipolline e una carota affettata; aggiungere 250 gr. di pomodori pelati, tagliati in quarti e svuotati ed i sedani tagliati a pezzi di 5 cm. Aggiustare di sale e bagnare con un po' di brodo o di sugo. Cuocere per un'oretta. Il sedano così preparato serve di contorno al vitello in tegame; in tal caso verrà cotto nello stesso sugo di cottura della carne di vitello.

**1435. — Sedano di Verona all'italiana.** Pelare il sedano e tagliarlo a pezzi piuttosto grandi. Gettarli in acqua bollente salata e farli cuocere quasi completamente; scolarli e finire di cuocerli al burro. Disporre i pezzi in una insalatiera di terraglia e bagnarli con salsa all'italiana. Cospargere di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 236).

**1436. — Sedano di Verona al parmigiano.** Lessare il sedano come è stato detto alla precedente ricetta. Stufare poi in un sugo ristretto e spolverare di formaggio prima di portare in tavola.

**1437. — Sedano di Verona in beignets.** Tagliare il sedano di Verona in fette trasversali, dello spessore di un centimetro e mezzo. Cuocere le fette quasi completamente in acqua, scolarle ben bene e panarle intere o tagliate in quattro. Friggerle e servirle con salsa al pomodoro.

## I funghi.

Fra i funghi, deliziosi accompagnatori delle più svariate vivande, si trovano soggetti ottimi e perfidi. Il migliore assomiglia sempre in modo straordinario al peggiore.

Daremo nel nostro libro due tavole di funghi, per facilitare il riconoscimento delle specie commestibili; tuttavia mettiamo in guardia i ricercatori di funghi: attenti ai funghi velenosi, che troppo spesso assomigliano a quelli commestibili!

Del resto, anche un fungo non velenoso, può arrecare danno alla salute dell'incauto consumatore, se la sua freschezza lascia a desiderare. Quando i funghi sono neri, molto aperti e viscosi, non si debbono consumare.

**1438. — Come si preparano i funghi.** Togliere ai funghi la radice e lavarli in acqua corrente. Spellarli poi leggermente e toglierne le parti intaccate dagli insetti. Gettarli in un recipiente di acqua bollente aggiunta di una noce di burro, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale (questa dose serve per una tazza di acqua bollente e per 250 gr. di funghi freschi). Non far bollire i funghi più di tre minuti. (Non condividiamo, generalmente, questo sistema: si fa perdere al fungo tutta la sua bontà col bollirlo. Gli italiani immettono quasi sempre i funghi a crudo nelle loro preparazioni. *N. d. T.*).

**1439. — Funghi farciti.** Prendere delle belle teste di fungo, lavarle, spellarle leggermente e svuotarle un po'. Salarle e riempirle di Duxelle. Cospargerle di pan grattato, bagnarle di olio e farle cuocere in forno caldissimo.

**1440. — Funghi alla panna.** Prendere dei piccolissimi funghi ben candidi, lavarli e cuocerli al burro, tenendo ben coperto il recipiente di cottura. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere un po' di Béchamelle e di panna (in dosi eguali). Lasciar cuocere molto adagio e aggiungere, all'ultimo momento, un filo di succo di limone.

**1441. — Funghi ai ferri.** Prendere delle belle teste di grossi funghi; lavarle, non spellarle e bagnarle d'olio. Farle cuocere ai ferri od in forno molto caldo. Disporre le teste cotte su di un piatto, sistemando al centro di ogni testa un po' di burro, unito a prezzemolo e a poca cipolla o aglio. Si può anche usare semplicemente del burro alla Maître d'hôtel.

**1442. — Crostate ai funghi.** Scegliere dei piccolissimi funghetti ben candidi, lavarli e cuocerli al burro, aggiungendo del succo di limone. Salarli e spolverarli leggermente di pepe. Legarli con salsa Suprema o Béchamelle ben cremosa; aggiungere una punta di pepe di Caienna e disporli in formette di pasta frolla, in una grande crostata od anche su fette di pane tostato.

**1443. — Purea di funghi.** Passare al setaccio 250 gr. di funghi lavati e pelati. Cuocere la purea risultante con pochissimo burro bollente e il succo di mezzo limone. Aggiustare di sale e pepe e ridurre completamente l'acqua prodottasi durante la cottura della purea. Aggiungere allora alla purea di funghi, per legarla, un paio di cucchiaiate di Béchamelle ben densa e non lasciar più bollire il composto.

Questa purea serve unicamente come guarnizione per crostate o per fondi di carciofo. I funghi vengono tritati e passati prima della cottura, onde evitare che perdano il loro profumo.

**1444. — Le spugnole.** Le spugnole sono fra i migliori prodotti micologici. Bisogna lavarle perfettamente e ben asciugarle prima della cottura. Dato che

rendono molto liquido, si saltano due volte; quando hanno dato tanto liquido da nuotare in esso, si toglie il liquido stesso e si tornano a cuocere. Il liquido di cottura non va gettato, perchè può servire ottimamente per aggiunta ad un sugo di carne o ad un ripieno. Tolto che sia il liquido, si aggiunge dell'altro burro e si termina la cottura delle spugnole.

1445. — **Spugnole alla panna.** Si procede come è stato detto alla voce: *Funghi alla panna.* Esse servono ottimamente come contorno per un piatto di carne in tegame, ecc.

1446. — **Spugnole alle erbe aromatiche.** Cuocere le spugnole al burro con un po' di succo di limone, del sale e del pepe. Tener scoperto il recipiente di cottura, per far sì che il liquido prodotto dalle spugnole evapori completamente durante la cottura. Quando le spugnole saranno ben asciutte, si aggiungerà un po' di prezzemolo tritato e si porterà immediatamente in tavola. Le spugnole si affettano o si lasciano intere a seconda della loro grandezza.

1447. — **Porcini alla bordolese.** Si possono usare tanto dei funghi freschi quanto di quelli seccati. Tagliare a fette i porcini e gettarli poi in padella con olio e burro bollente. (Se i funghi sono secchi, si immergono per qualche tempo in acqua calda; si asciugano e si procede poi come se si trattasse di funghi freschi). Farli saltellare fino a quando sono ben rosolati e condirli di sale e pepe. Aggiungere allora una grossa cucchiaiata di cipolla tritata finemente; far saltare tutto assieme e bagnare poi con un po' di burro nocciola. Si servono in tavola, dopo averli spolverati abbondantemente di prezzemolo tritato.

1448. — **Porcini alla provenzale.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo la cipolla con dell'aglio, sopprimendo completamente il burro e non facendo uso che di ottimo olio d'oliva.

1449. — **Funghetti alla panna.** Tutte le specie di funghi si adattano, nella preparazione alla panna, per guarnire un piatto di carne di vitello al sugo, oppure per ripieno di frittate o comunque di uova strapazzate. Se si tratta di funghi poco profumati, si baderà a tener ben saporita la salsa.

## L'indivia.

1450. — **Indivia all'olio e aglio** (1). Lessare la parte verde dell'indivia e strascinarla poi in padella con olio, nel quale sarà stato fatto soffriggere uno spicchio d'aglio schiacciato.

1451. — **Indivia alla panna.** All'indivia può anche venir aggiunta della scarola. Lessarla bene, spremerla fortemente e tritarla. Preparare un soffritto di burro e farina, aggiungere l'indivia tritata e un po' di brodo piuttosto grasso.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

Coprire la casseruola e far braciare a fuoco moderato per 3/4 d'ora, rimestandola spesso. Aggiungere qualche cucchiaiata di Béchamelle e un po' di panna. Verificare il gusto; aggiustare di sale, se necessario lasciar bollire ancora per qualche istante a fuoco molto basso e servire in tavola con crostini di pane fritto.

**1452. — Pan di indivia alla panna.** Preparare l'indivia come detto sopra; una volta braciata si aggiungeranno 3 uova intere ben sbattute (per 1 kg. di indivia). Versare il composto in una forma da timballo ben burrata e far cuocere in forno a bagnomaria, per 25-30 minuti. Badare che l'acqua del bagnomaria bolla quasi impercettibilmente. Sformare su di un piatto rotondo; salsare con panna salata e pepata o con Béchamelle leggera.

## I cavoli.

Ne esiste una serie enorme: dai cavolini di Bruxelles, ai cavoli verdi e rossi, ai cavolfiori, ai broccoli, ai cavoli-rapa, ecc.; tutti squisiti e presentabili in vario modo.

**1453. — Cavolo-verza braciato.** Tagliare il cavolo in quarti, nettarlo del torsolo e delle grosse coste e farlo lessare per parecchio tempo. Scolarlo ben bene. Guarnire il fondo di un recipiente di terra con un po' di lardo o di grasso di prosciutto tritato; bagnare i pezzi di cavolo con brodo grasso, in modo che quasi li ricopra; aggiustare di sale e pepe, coprire con un foglio di carta burrato, mettere il coperchio al recipiente di cottura e far braciare in forno per un'oretta almeno. I cavoli saranno pronti, quando il liquido di cottura sarà quasi completamente ridotto.

**1454. — Cavolo-verza al gratin.** Lessare il cavolo in acqua salata; scolarlo perfettamente, comprimerlo fortemente fra le mani in modo da togliere il residuo d'acqua contenuto e tritarlo poi finemente. Unire al trito un po' di Béchamelle, in modo da ottenere un impasto morbido; aggiustare di sale e riscaldare. Aggiungere, una volta tolto dal fornello, una manciata di formaggio grattato. Versare il composto in un piatto da forno. Cospargere di formaggio e pan grattato, versare sul pane del burro fuso e mettere in forno a gratinare. Questa è una presentazione squisita.

**1455. — Cavolo farcito, intero.** Ben pulire un cavolo di media grandezza, toglierne la parte centrale o « cuore » — che verrà utilizzata in altro modo — e immergere il cavolo così svuotato in una pentola d'acqua bollente: lasciarlo bollire per una decina di minuti e scolarlo poi ben bene. Riempire l'interno del cavolo con un ripieno fatto con carne di salsiccia, carne di manzo tritata, mollica di pane, cipolle, erbe aromatiche, una traccia d'aglio, sale, pepe, formaggio e due uova. Avvolgere il cavolo in fette sottili di lardo, legarlo e farlo braciare in un tegame di terra, con un po' di sugo. Cuocerlo così per almeno un'ora.

**1456. — Involtini di cavolo.** Lessare in acqua bollente, per 3 o 4 minuti, una dozzina di foglie di cavolo di media grandezza. Farle ben scolare e raffreddare. Distenderle poi sulla tavola e condirle di sale e pepe. Precedentemente si sarà preparato un ripieno con un avanzo di carne qualsiasi ben tritato; qualche cucchiaiata di cipolla tritata e passata al grasso di maiale o al burro e olio; 60 gr. di mollica di pane raffermo, inumidita di brodo freddo, ben strizzata e sbriciolata; tre cucchiaiate di riso cotto in brodo ma lasciato al dente; sale, prezzemolo tritato. Dividere il ripieno in pallottoline piuttosto grosse e sistemarle sulle foglie di cavolo suddette. Avvolgere il ripieno con le foglie di cavolo. Disporre gli involtini così preparati in una teglia, su di uno strato di lardo e verdure affettate sottilmente. Bagnare poi il tutto con della leggerissima salsa di pomodoro e far cuocere molto adagio in forno a calore moderato, per un'ora abbondante. Si servono gli involtini col sugo di cottura, ben ristretto.

**1457. — Cavolo-verza all'inglese.** Lessare le foglie del cavolo, scolarle, aggiustarle di sale, aggiungere un po' di burro e cucinarle come se si trattasse di spinaci. Aggiungere anche una traccia di pepe.

**1458. — Cavolo fermentato** (*Choucroute - Sauerkraut*). Il cavolo fermentato viene acquistato già pronto. Lavarlo in acqua abbondante e spremerlo bene. Metterlo poi in un tegame di terra, al cui fondo saranno state disposte delle cotenne di maiale. A metà si metterà un pezzo di pancetta non salata, una salsiccia e della carne — prosciutto, oca, anitra, ecc. — Aggiungere al tutto una cipolla con un chiodo di garofano innestato, qualche carota, un mazzolino profumato, sale e pepe in grani. Sopra a questo strato di mezzo, si pone il resto del cavolo. Bagnare con un gran bicchiere di brodo e aggiungere abbondante grasso: strutto, grasso d'arrosto o grasso d'oca. Coprire ermeticamente con un foglio di carta burrato e col coperchio del recipiente e far braciare in forno moderato, per 3 o 4 ore. Si serve tutto assieme, aggiungendo a parte delle patate all'inglese. (Vedi la fig. 182).

**1459. — Cavolini di Bruxelles al burro.** Lavare i cavolini, lessarli in abbondante acqua bollente e saltarli al burro. Si servono cosparsi di prezzemolo tritato o di formaggio.

**1460. — Cavoli-rapa.** Possono venir preparati secondo le ricette date per il sedano di Verona. In Germania e nel Nord della Francia, sono molto usati.

**1461. — Luppolo in salsa.** Spesso si utilizzano i giovani germogli del luppolo. Vengono cotti in acqua salata e aggiunta di succo di limone, ben scolati e serviti con salsa olandese o Béchamelle al pomodoro, ben burrata. Si possono anche servire freddi, in salsa all'olio.

## I cavolfiori.

I cavolfiori si cuociono dapprima in acqua bollente e si servono per lo più con salsa olandese o con salsa mousseline. Esistono però anche altri metodi di preparazione.

**1462. — Cavolfiore al gratin.** Lessare il cavolfiore, scolarlo alla perfezione e sistemarlo in un piatto da forno, cospargendolo di salsa Mornay, sotto e sopra. Spolverare di formaggio grattato, bagnare di burro fuso e mettere in forno a gratinare. (È necessario insaporirlo in padella con burro, prima di ricoprirlo di Mornay «*N. d. T.*»).

**1463. — Cavolfiore alla polacca.** Ben scolare il cavolfiore lessato, passarlo al burro, badando di non schiacciarne i fiori. Disporre i singoli pezzi in un piatto fondo, cercando di sistemarli il meglio possibile. Far rosolare in padella un bel pezzo di burro, aggiunto di una manciata di pan grattato. Versare il composto sul cavolfiore e cospargere il tutto con dell'uovo sodo tritato e del prezzemolo, parimenti tritato. (Vedi la fig. 235).

*Nota.* — Il pan grattato passato al burro, vien chiamato in gergo di cucina « una polacca ». Questa preparazione è particolarmente utilizzabile quando il cavolfiore non è sufficientemente candido.

**1464. — Broccoli alla romana** (1). Tutte le preparazioni del cavolfiore si addicono per il broccolo, ma il modo che indichiamo è il migliore per una buona cucina di famiglia.

Dividere nei suoi branchi il broccolo; pelare il gambuccio di ognuno e lavarli. Soffriggere uno spicchio d'aglio con olio in una casseruola; mettervi i broccoli; salarli, peparli, coprirli e lasciarli stufare col proprio vapore; a metà cottura, aggiungere un bicchiere di vino bianco asciutto e completarne la cottura ben coperti ed in forno.

I nostri buoni amici francesi chiamano *Broccoli à la romaine*, quando sono lessati, passati al burro con aggiunta di pignoli e passerina.

## Zucchine, spinaci, ecc.

**1465. — Zucchine alla panna.** Tagliare le zucchine in quarti e farle quasi completamente cuocere in acqua bollente. Scolarle a fondo e finirne la cottura in padella con un po' di burro. Bagnarle abbondantemente con panna densa, aggiustarle di sale e pepe e lasciarle cuocere molto adagio per qualche momento. Prima di servirle, si aggiungerà alla salsa un tuorlo d'uovo o due, ben disciolti con un po' di latte: evitare che il composto abbia a bollire. (Vedi la figura 234).

---

(1) Aggiunta del traduttore.

Fig. 235 – Sedano braciato in salsa bruna (Ricetta 1432) - Cavolfiore alla polacca (Ricetta 1463) - Lattughe braciate al madera (Ricetta 1477) - Carciofi alla Barigoule (Ricetta 1403).

Fig. 236 – Quarti di carciofo all'italiana (Ricetta 1409) - Pomodori farciti con carne (Ricetta 1557) - Sedano di Verona all'italiana (Ricetta 1435) - Sedano alla milanese (Ricetta 1433).

Fig. 237 - Cardo al midollo (Ricetta 1425) - Scorzonera fritta (Ricetta 1554) - Carote alla Vichy (Ricetta 1430) - Carote alla Chantilly (Ricetta 1429).

Fig. 238 - Risotto alla mantovana (Ricetta 66) - Risotto alla milanese (Ricetta 65) - Agnolotti alla piemontese (Ricetta 55) - Riso pilaff, all'indiana o alla creola (Ricetta 68).

**1466. — Zucchine fritte.** Tagliare le zucchine a fette dello spessore di un centimetro; lasciarle sotto sale per una ventina di minuti; asciugarle ben bene, infarinarle e immergerle in una leggera pastella per frittura. Friggerle a fuoco forte, in olio bollente, per 5 minuti circa.

**1467. — Zucchine alla mugnaia.** Tagliare a fette le zucchine; metterle sotto sale per una ventina di minuti, infarinarle e passarle in padella al burro ben caldo. Quando le fette di zucchina saranno ben dorate da una parte e dall'altra, sistemarle su di un piatto e cospargerle di burro caldo e di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 233: *Melanzane alla mugnaia*).

**1468. — Zucchine ripiene all'orientale.** Tagliare per metà delle piccole zucchine, nel senso della loro lunghezza; svuotarle e gettarle per qualche momento in acqua bollente, badando tuttavia che non abbiano completamente a cuocere. Farcirle con un ripieno di carne, di riso e pomodori, ecc. Cospargerle di pan grattato; bagnarle con due dita di brodo grasso e metterle a cuocere in forno: quando saranno cotte, debbono essere perfettamente asciutte. Si servono accompagnate da un sugo al pomodoro. (Vedi la fig. 233).

**1469. — Spinaci all'inglese.** Togliere a degli spinaci novelli la radice e ben nettarli; lavarli ripetutamente e metterli a cuocere — solamente con una traccia d'acqua — per una decina di minuti circa. Scolarli, raffreddarli, spremerli fortemente fra le mani e passarli poi al burro. Aggiustarli di sale e sistemarli sul piatto di portata. (Per 2 chili di spinaci, occorrono 100 gr. di burro, dose per 6 persone).

**1470. — Spinaci alla panna.** Lessare gli spinaci, come è stato detto alla precedente ricetta; tritarli e passarli al setaccio; legarli con della Béchamelle, aggiustarli di sale; disporli in un recipiente adatto e bagnarli con qualche cucchiaiata di panna densa. Guarnire con crostini di pasta sfoglia o di pane. (Vedi la figura 234).

**1471. — Pan di spinaci.** Procedere come è stato detto per gli spinaci alla panna, ma aggiungere in seguito 2 o 3 uova intere battute fortemente (oppure 5 tuorli soli), per un chilo e mezzo di spinaci. Versare il composto in una forma da timballo ben burrata e farlo cuocere a bagnomaria in forno, come se si trattasse di una crema. Sformarlo e bagnarlo di panna o di salsa vellutata.

*Nota.* — Il composto suddetto, può servire per la preparazione di piccole formette, invece che di una sola grande forma. Esse serviranno di guarnizione ai piatti di carne.

**1472. — I finocchi.** Sono squisiti nella preparazione alla greca, ma vengono ottimamente presentati come guarnizione dei piatti di carne, braciati o fritti. L'aroma del finocchio è piuttosto forte.

**1473. — Finocchi alla provenzale.** Togliere ai finocchi le coste esterne (che sono, naturalmente, troppo dure); tagliarli in quattro e lessarli in acqua bollente per 1/4 d'ora. Scolarli a fondo e sistemarli poi in un recipiente di terra, con cipolle ed aglio tritati, nonchè 500 gr. di pomodori spellati e tagliati in quattro. Bagnare il tutto con un po' di brodo e ben coprire il recipiente; far braciare a fuoco moderato per un'ora. Si servono tal quali.

**1474. — Le fave.** È questa una verdura assai nota. Non vanno sbaccellate che al momento di cuocerle e vanno private altresì della loro pellicola. Vengono servite in purea o alla panna, dopo l'ebollizione in acqua. Ottima zuppa è quella di fave.

**1475. — Lattuga alla fiamminga.** Si allessa quasi completamente la lattuga e se ne termina la cottura al burro o in salsa spagnola.

**1476. — Soufflé di lattuga.** Questa ricetta permette di utilizzare ottimamente la lattuga riscaldata o divenuta troppo salata. Preparare una purea di lattuga; legarla con una tazza di Béchamelle densa alla quale verranno aggiunti dei tuorli d'uovo e dei bianchi d'uovo battuti a neve. Terminare la preparazione come è stato detto per tutti i soufflés. Cuocere in forno moderato e servire appena sfornato.

**1477. — Lattughe braciate al madera.** Lavare le lattughe in acqua corrente lasciando interi i cespi, privati delle foglie più dure. Cuocerle in acqua bollente per 1/4 d'ora. Raffreddarle in abbondante acqua fredda e strizzarle ben bene fra le mani. Dividere i vari cespi in due parti, nel senso della loro lunghezza; aggiustarli poi di sale, pepe e pochissima noce moscata. Arrotolare la punta delle foglie sotto ogni metà e disporle in una pirofila, su uno strato di un trito di verdure e di pancetta. Far soffriggere fino a quando le verdure del fondo saranno ben ben rosolate e versare poi sul tutto dell'ottimo brodo, ricoprendo per metà le lattughe. Coprire la pirofila con un foglio di carta burrata e far braciare in forno per 3/4 d'ora. Bagnarle — a cottura completa — con un po' di salsa al madera od anche con dell'ottimo sugo d'arrosto. (Vedi la figura 235).

**1478. — Cavaliera di lattughe.** Preparare le lattughe come è stato detto alla precedente ricetta; accavallarle una sull'altra su di un piatto adatto, intercalando fra di esse una fetta di prosciutto fritto, delle stesse dimensioni e della medesima forma delle mezze lattughe. Bagnare poi con ottima salsa al madera.

## Fagioli e fagiolini.

**1479. — Fagiolini alla maître d'hôtel.** Cuocere i fagiolini in abbondante acqua salata; scolarli a fondo e legarli con dell'ottima Béchamelle. Si servono cosparsi di prezzemolo tritato.

**1480. — Fagiolini alla portoghese.** Sistemare i fagiolini crudi in una teglia, con 100 gr. di lardo tagliato a dadolini piccolissimi (per 1 kg. di fagiolini); aggiungere 250 gr. di pomodori pelati e tritati, sale, pepe ed un grande bicchiere di brodo. Coprire la teglia e cuocere a lungo. Cospargerli di prezzemolo tritato e servirli ben caldi. Questi fagiolini non rimangono verdi, ma sono squisitissimi.

**1481. — Fagiolini alla panna.** Cuocere i fagiolini al solito in acqua salata, saltarli al burro e bagnarli dopo poco tempo con un po' di panna o di Béchamelle ben liquida.

**1482. — Fagiolini alla paesana.** Cuocere assieme dei fagiolini e qualche patata tagliata in quattro pezzi. Far saltare poi tutto assieme, con abbondante burro nocciola.

*Nota.* — Per conservare la bella tinta verde ai fagiolini, ai piselli, agli spinaci ed a tutte le verdure verdi, bisogna cuocerle in abbondante acqua ben salata, senza coprire il recipiente che deve essere di rame non stagnato. Esiste una qualità di fagiolini che è lunghissima di baccello. Naturalmente, essi verranno trattati come gli altri fagiolini, salvo tagliarli a pezzi prima della cottura.

**1483. — Fagioli bianchi alla brettone.** Cuocere i fagioli bianchi mettendoli ad acqua bollente se sono freschi, e ad acqua fredda se sono secchi. Far rinvenire a parte una notevole quantità di cipolla tritata, in burro oppure in ottimo grasso e aggiungere quindi i fagioli lessati. Lasciar cuocere tutto assieme per qualche momento e servirli poi come guarnizione del piatto di carne e specialmente di quella di montone. Cospargere di prezzemolo tritato.

**1484. — Fagioli bianchi alla panna.** Cotti che siano i fagioli, si uniranno a dell'ottima Béchamelle leggera e ben burrata.

**1485. — Fagioli « borlotti » al vino.** Cuocere i fagioli come è stato detto precedentemente. Far rosolare a parte un po' di cipolla tritata, spolverare di farina e bagnare con un bicchiere di vino rosso. Cuocere per 10 minuti, aggiungere i fagioli lessati e lasciar cuocere tutto insieme per pochi momenti. Si può aggiungere della pancetta o del prosciutto tagliato a dadolini. (Perchè i fagioli siano veramente apprezzabili, devono stufare lungamente con i loro condimenti; consigliamo i nostri lettori italiani di attenersi a questa regola. *N. d. T.*).

Anche le altre qualità di fagioli possono venir preparate negli stessi modi che abbiamo indicato.

## Le castagne servite come guarnizione.

Si servono specialmente col montone e con la selvaggina; nonchè per farcire oche e tacchini.

**1486. — Castagne braciate.** Ecco un procedimento pratico per ottenere delle castagne intere. Tagliarne tutt'attorno la buccia. Metterle in un setaccio

e immergerle in tal guisa, in un recipiente contenente del grasso ben caldo, onde farle friggere leggermente senza però colorarle. Lasciar cuocere così le castagne per metà, scolarle e spellarle una ad una tenendole fra una pezzuola di tela. La buccia e la pellicola se ne andranno contemporaneamente. Asciugarle e finire di cuocerle in salsa bruna o in ottimo sugo. Se servono per farcire le oche e le anitre le castagne andranno sottoposte ad un'unica cottura.

**1487. — Purea di castagne.** Pelare le castagne; sbollentarle onde poter loro togliere la pellicola e cuocerle poi completamente in acqua salata, aggiungendo all'acqua un pezzetto di sedano per dar loro un buon sapore. Scolarle, passarle al setaccio e ammorbidire la purea con del latte o con del brodo. (Per ottenere una purea veramente buona è necessario cuocere la castagne — dopo pelate e decorticate con l'acqua bollente — in abbondante latte; esse ne assorbiranno il doppio del loro volume e la cottura durerà almeno un'ora, lentissimamente. *N. d. T.*).

## Verdure varie.

**1488. — Macedonia di verdure.** Il nome indica eloquentemente di che si tratta: miscela delle verdure più svariate, a seconda della stagione. Vanno cotte separatamente e passate poi tutte assieme al burro oppure condite con una salsa cremosa o con panna.

**1489. Pannocchie di granturco.** Questo modo di servire il granturco ci viene dall'America. Le pannocchie da utilizzare debbono essere fresche e lattiginose. Vanno cotte per 20 minuti in acqua salata. Si scosteranno poi le foglie in modo da rendere evidente la pannocchia. Si servono accompagnate da burro fresco fuso. Si possono anche mettere in forno ben caldo e servirle quando gli acini sono ben dorati e rigonfi.

In America ed in Inghilterra, si fa largo uso del granturco in scatola, che viene chiamato « Sweet corn ».

**1490. — Rape alla Béchamelle.** Le rape novelle vanno tagliate in quarti; quelle più grosse, a fette. Cuocerle in acqua salata e scolarle poi completamente. Farle rosolare al burro e bagnarle con della Béchamelle cremosa. Terminare la cottura dopo pochi momenti.

**1491. — Rape farcite.** Si prendono le rape violacee, si pelano e si svuotano col cucchiaio apposito. Lessarle per 8-10 minuti e farcirle poi con un trito qualsiasi di carne. Disporre le rape farcite su di un piatto da forno, bagnarle a metà altezza con del brodo grasso, spolverarle di pan grattato e terminare la cottura delle rape in forno ben caldo, dopo averle cosparse di burro fuso.

(Il miglior modo per noi italiani di mangiare le rape è passarle in padella con olio, dopo avervi soffritto dell'aglio; le gustiamo, e volontieri, anche quale aggiunta negli spezzatini di montone, insieme a olive e piselli. *N. d. T.*).

**1492. — Cipolline ghiacciate.** Le piccole cipolline vanno trattate come è stato detto per le carote dello stesso nome.

**1493. — Cipolle farcite.** Vanno trattate come è stato detto per le rape dello stesso nome.

**1494. — Purea di cipolle alla Soubise.** Affettare sottilmente 250 gr. di cipolle e passarle per 5 minuti in acqua bollente. Far asciugare ben bene in padella con un po' di burro, aggiungere due o tre cucchiaiate di riso crudo e 4-5 cucchiaiate di brodo bianco. Aggiustare di sale e pepe e far cuocere, tenendo ben coperto il recipiente di cottura, per 40 minuti in forno. Passare poi al setaccio la purea così ottenuta e legarla, onde ammorbidirla, con qualche cucchiaiata di Béchamelle molto densa. Questa purea serve di accompagnamento alla carne di montone, di manzo, di vitello, di pesce, ecc.

**1495. — Cipolle fritte.** Tagliare le cipolle a fette piuttosto spesse in modo da formarne degli anelli negli strati successivi. Salarle leggermente e lasciarle in infusione nel latte per una ventina di minuti. Infarinarle abbondantemente e friggerle in olio bollente finchè abbiano preso un bel colore d'oro.

**1496. — Topinambours.** I topinambours, vanno dapprima ben pelati. Si preparano in purea, oppure affettati largamente e fritti dopo esser stati immersi nella solita pastella da frittura. Si possono anche affettare crudi e cuocere al burro, ben coperti. È una verdura poco usata, che trova impiego anche semplicemente lessata e condita con olio ed aceto o limone. I topinambours vengono anche chiamati: « carciofi di Gerusalemme ».

**1497. — Acetosella.** Anche l'acetosella può venir utilizzata come guarnizione o verdura.

Lavarla a fondo e cuocerla stufata nel suo vapore. Passarla al setaccio. Preparare un soffritto di burro e farina, aggiungervi l'acetosella e far braciare il tutto, tenendo coperto il recipiente di cottura. Aggiustare di sale al momento di servire e legare con un uovo o due, diluiti con poco latte e ben sbattuti. Si serve appena pronta.

**1498. — Fonduta di acetosella.** Nettare ben bene le foglie dell'acetosella e farle semplicemente fondere al burro, senza acqua, con sale e pepe. Si servono tal quali, senza tagliuzzarle e senza passarle al setaccio.

**1499. — Cime di rape, di radici. ecc.** Le cime di rape, radici, scorzonera, ecc., possono venir servite cotte, in insalata o in padella con aglio e olio. La loro cottura è sempre piuttosto lunga: a tal uopo si immergeranno in acqua bollente salata, dalla quale non si toglieranno che una volta ben cotte.

## I piselli.

**1500. — Piselli all'inglese.** Cuocere i piselli in acqua bollente salata, evitando un'ebollizione troppo violenta che avrebbe per risultato la rottura della sottile buccia dei piselli stessi. L'acqua dovrà essere abbondante e il recipiente di cottura senza coperchio e di rame non stagnato, in modo da far sì che i piselli rimangano ben verdi. Scolarli a fondo; aggiungere poi un bel pezzo di burro fresco, aggiustare di sale e servire appena pronti. Una volta aggiunto il burro, si dovrà badare di agitare continuamente il tutto, in modo che i piselli si leghino bene col burro, dando luogo ad un composto ben cremoso; una spolveratina di zucchero li renderà più amabili.

**1501. — Piselli alla francese.** Mettere in una teglia 1 litro di piselli sgusciati, con 100 gr. di burro e una cucchiaiata di farina; lasciar rosolare il tutto mescolando col cucchiaio in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungere allora: sale, qualche foglia di lattuga sottilmente affettata e una dozzina di cipolline. Bagnare con acqua — in modo da coprire il tutto — e aggiungere un po' di prezzemolo e di cerfoglio non tritati. Lasciar cuocere tutto assieme per 30-40 minuti, sino a cottura completa.

**1502. — Piselli alla paesana.** Preparare i piselli come è stato detto alla ricetta precedente, aggiungendo anche qualche carotina novella tagliata a pezzi e qualche patatina novella piuttosto piccolina. Invece di affettare le foglie di lattuga, si provvederà a tagliarle in quattro. Si serve tutto assieme.

**1503. — Piselli alla massaia.** Rosolare in burro 100 gr. di pancetta tagliata a pezzettini, gettati precedentemente per un minuto in acqua bollente. Aggiungere contemporaneamente una cipolla tritata e qualche cipollina intera; quando tutto sarà ben rosolato, si spolvererà con un po' di farina. Far rosolare anche la farina e aggiungere poi un po' di acqua, come se si dovesse preparare una salsa piuttosto liquida. Aggiungere da ultimo i piselli sgusciati e un po' di sale (poco a causa della pancetta aggiunta). Terminare la cottura a fuoco piuttosto forte.

**1504. — Piselli alla menta.** Cuocere i piselli in abbondante acqua salata, aggiunta di un mazzolino di menta. Passarli al burro, una volta cotti. Aggiustarli su di un piatto, guarnendoli con qualche foglia di menta gettata per qualche istante in acqua bollente.

**1505. — Piselli alla lattuga.** Si preparano come è stato detto per i piselli alla francese, aggiungendo 3 cespi di lattuga tagliati in quattro e lessati; questi quarti di lattuga verranno poi sistemati sui piselli in modo da ricoprirli.

**1506. — Piselli al guanciale** (1). Per 1 kg. di piselli occorrono 250 gr. di guanciale, tagliato a fettine finissime e leggermente sbollentato. Soffriggerlo

(1) Aggiunta del traduttore.

contemporaneamente con cipolla tritata e burro; mettere i piselli, un po' di pepe (non sale; se mai, questo si aggiunge in ultimo, dopo gustato), coprire e cuocere nel loro vapore per circa 15 minuti.

**1507. — Piselli al prosciutto** (1). Sgusciare i piselli. Soffriggere un po' di cipolla tritata nel burro; aggiungervi 150 gr. di prosciutto a pezzetti e, dopo rosolato un poco anche questo, aggiungere i piselli (500 gr.); salare leggermente; pepare, coprire e cuocere lentamente nel proprio vapore; 15 minuti bastano per i piselli teneri.

**1508. — Purea di piselli secchi (frantumati).** Lasciare i piselli a bagno in acqua fredda, durante una notte. Metterli poi in una teglia e bagnarli con tanta acqua quanta è necessaria per ricoprirli. Aggiungere qualche po' di cipolla, di carote e di pancetta: il tutto affettato e precedentemente saltato al burro. Cuocere molto adagio per un'oretta, tenendo ben coperta la teglia. Passare al setaccio la purea, che deve essere piuttosto spessa; scaldarla poi, senza che abbia a bollire, e condirla con un bel pezzo di burro. Aggiustarla di sale, e sistemarla sul piatto.

*Nota.* — Tutte le verdure secche si fanno cuocere dopo essere state messe a bagno in acqua fredda senza sale, durante tutta una notte. Il sale non va aggiunto prima dei 3/4 della cottura.

## Le patate.

Questo farinaceo si presta alle più svariate preparazioni e per quanto costituisca l'accompagnamento più economico e democratico, ha tuttavia accesso anche alle tavole più sontuose.

**1509. — Patate fritte.** Pelare e tagliare le patate a lunghi riquadri regolari, della grossezza e della lunghezza di un mignolo. Immergerle in olio ben caldo ma non bollente e farle cuocere per 7-8 minuti senza colorarle. Toglierle dall'olio (o dallo strutto) e tenerle da parte fino al momento di servirle. Immergerle allora nell'olio bollente e agitarle per 2 o 3 minuti per ritirarle ben croccanti. Scolarle su di una carta assorbente e cospargerle di sale. Disporle poi su di un tovagliolo oppure attorno alla carne che accompagnano. (Vedi la fig. 242).

**1510. — Patate dette paglia.** Tagliare le patate come se si trattasse di una Giuliana; lavarle ed asciugarle ben bene. Metterle (poche alla volta) nella padella abbondantemente riempita con dell'olio o dello strutto bollente. Dato che queste patate contengono sempre una notevole quantità di liquido, bisognerà immergerle in un paniere da frittura, in modo da toglierle dalla padella non appena la frittura accenni a debordare. Dopo 3 o 4 minuti di cottura, si tolgono dalla frittura e si asciugano ben bene, per tornarle ad immergerle nella

(1) Aggiunta del traduttore.

medesima, non appena essa sia di nuovo ben bollente. Lasciarle nella frittura per uno o due minuti, in modo da renderle croccanti. Scolarle su di una carta assorbente, salarle e sistemarle sul piatto di portata. (Vedi la fig. 242).

**1511. — Patate a cubetti.** Si procede come è stato detto per le patate paglia, calcolando un maggior tempo di cottura iniziale.

**1512. — Patate in trucioli.** Pelare le patate e tagliare poi con un coltellino delle specie di trucioli nel loro spessore (delle spirali). Friggere al solito. (Vedi la fig. 242).

**1513. — Patate alla savoiarda.** Pelare ed asciugare le patate. Tagliarle a fette, sia con l'apposito affetta-patate, sia semplicemente col coltello. Asciugare un'altra volta le patate e immergere le fette a fuoco forte nella frittura bollente — non troppe alla volta — per 2 o 3 minuti. Scolarle; tornare a riscaldare la frittura per la seconda serie, ecc. (Vedi la fig. 242).

**1514. — Patate ondulate.** Sono una specie delle patate alla savoiarda, ma vengono tagliate tutt'attorno coll'apposito coltellino scannellato prima di venire affettate.

**1515. — Patate arricciate.** Pelare le patate (non eccessivamente grandi, ma anzi piuttosto piccoline) e introdurre al centro di ognuna l'apposito istrumento il quale serve a tagliare sottilmente le patate lasciandole unite al centro, in modo da formare con le patatine una specie di fisarmonica (l'istrumento serve in Alto Adige ed in Germania per la preparazione dei rafani da mettere sotto sale). Richiudere strettamente le patatine e farle friggere al solito. Il bordo delle singole fettine risulterà arricciato.

**1516. — Nido di patate alla paglia.** Occorre una forma costituita da due panieri immersi uno nell'altro. Immergere la forma nella frittura bollente e rivestire il più grande con delle patate alla paglia ben schiacciate, lasciando una cavità che permetta di introdurre nel primo il secondo paniere. Immergere il tutto nella frittura bollente e lasciar friggere fino a cottura completa. Questo nido serve quale ornamento e verrà riempito di patate soufflées, crescione, ecc.

**1517. — Patate soufflées.** Pelare delle belle patate ben sane e tagliarle a fette dello spessore di mezzo centimetro, ben regolari (Vedi la fig. 60). Asciugare le fette ed immergerle poi in una frittura ben calda, ma non bollente. Lasciarle cuocere per 4 o 5 minuti, evitando che la frittura aumenti o diminuisca di calore. Toglierle dalla frittura non appena esse cominciano a galleggiare e cominciano a gonfiare. Immergerle man mano che sono pronte in un'altra padella di grasso molto caldo: immediatamente le patate debbono gonfiare; toglierle dalla frittura dopo 1-2 secondi. Al momento di servirle (magari dopo un paio d'ore), si immergono tutte le patate nella frittura bollentissima per farle ancora gonfiare e per formare una bella crosta asciutta. Salarle e disporle

Fig. 239 – Purea di patate mousseline (Ricetta 1518) - Patate alla Monte d'oro (Ricetta 1527) - Patate alla Maître d'Hôtel (Ricetta 1536) - Patate alla Mirette (Ricetta 1546).

Fig. 240 – Patate alla Anna (Ricetta (1543).

Fig. 241 - Patate soufflées (Ricetta 1517).

La presentazione delle patate soufflées in un cestino è molto originale. Naturalmente, il fondo del cesto verrà riempito con carta velina accartocciata o con una salvietta ripiegata: le patate dovranno emergere ben nettamente.

Fig. 242 – Patate dette paglia (Ricetta 1510) - Patate alla savoiarda (Ricetta 1513) - Patate soufflées al nido (Ricetta 1517) - Patate fritte (Ricetta 1509) - Patate in trucioli (Ricetta 1512).

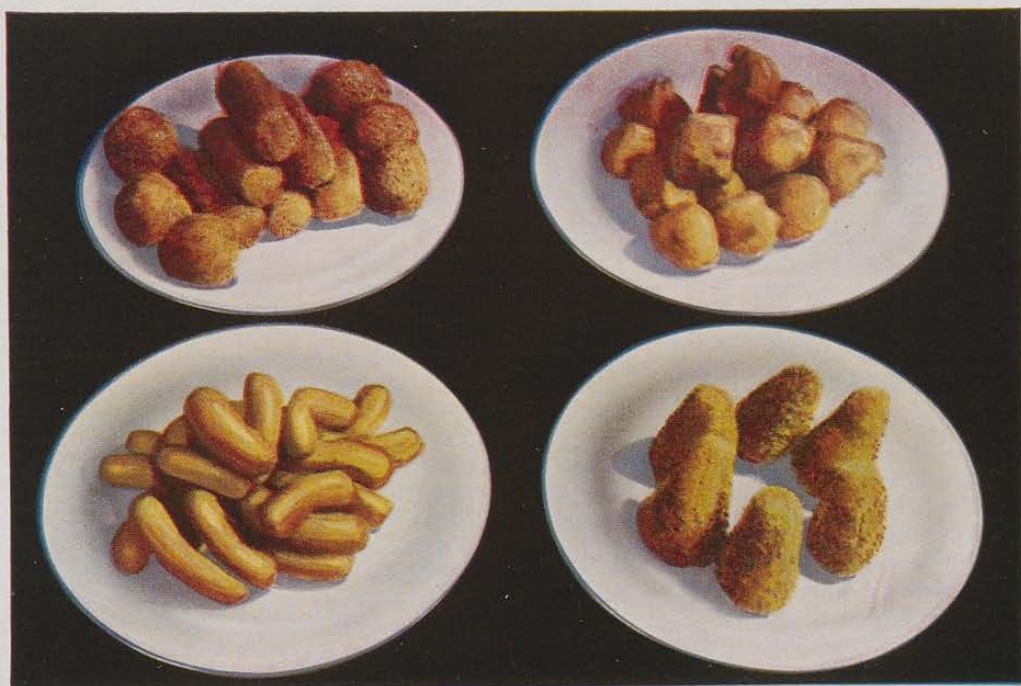



Fig. 243 – Crochette di patata allungate e rotonde (Ricetta 1522) - Patate alla Delfina (Ric. 1523) - Patate alla Loretta (Ricetta 1524) - Crochette di patata a pere (Ricetta 1522).

Fig. 244 – Patate Duchessa: in gallette, panetti, al cartoccio e al cartoccio scannellato (Ricette 1520 e 1521).

poi in un « nido » oppure semplicemente in un « canestro » o su di un piatto di portata od anche attorno alla portata che debbono accompagnare. (Alla fig. 241 è data la presentazione in canestro ed alla fig. 242, quella in nido. Queste presentazioni incontrano molto. Naturalmente sia il nido che il canestro saranno riempiti con della carta velina sulla quale verrà disposto un piccolo centrino o tovagliolo ripiegato sul quale troveranno posto le patate, che verranno disposte in mucchio ben emergente).

**1518. — Purea di patate mousseline.** Prendere 750 gr. di patate farinose, pelarle, tagliarle in quarti e cuocerle in acqua salata. Scolarle ben bene e passarle al setaccio di metallo. Rimettere la purea così ottenuta in un recipiente adatto, aggiungendo un pezzo di burro; lavorarla fortemente con una spatola bagnando a poco a poco con un po' di latte bollente in modo da rammollirla fino alla densità voluta. Servirla appena pronta. (Vedi la fig. 239).

**1519. — Patate alla neve.** Mettere in una teglia un pezzo di burro e aggiungere poi le patate tagliate a grossi pezzi, con un po' di acqua. Quando le patate saranno cotte, non deve rimanere più alcun liquido. Passarle al setaccio e servirle tal quali.

**1520. — Patate Duchessa.** *(Prima formula).* Cuocere in acqua salata le patate spellate, come se si trattasse di una purea. Scolarle appena cotte e passarle al setaccio. Asciugare questa purea a fuoco basso, aggiungendo un pezzo di burro ed un po' di noce moscata grattata. Incorporare in seguito — lontano dal fuoco — 5 tuorli d'uovo per chilo di patate. Aggiustare di sale e dividere il composto in piccoli pezzetti che verranno arrotolati sulla tavola infarinata, dando loro la forma di piccole gallette, di panetti o di piccole brioches. (Vedi le figg. 61 a 63). Poggiarle su teglia spalmata di burro, dorarle con del rosso d'uovo e cuocerle in forno caldissimo facendole dorare. Servono per lo più come guarnizione. (Vedi la fig. 244).

**1521. — Patate Duchessa.** (*Seconda formula*). Operare come è stato detto alla ricetta precedente, usando 3 uova intere e un po' di latte invece dei 5 tuorli d'uovo, in modo che la purea risulti più molle.

Questa formula trova impiego allorchè si debbano formare delle bordure attorno ad un piatto, usando il cartoccio scannellato, o no, oppure anche per formare dei piccoli pasticcini. (Vedi la fig. 244).

**1522. — Crochette di patata.** Preparare il composto indicato per le patate Duchessa (prima formula), usando tuttavia pochissimo burro. Dividere la pasta in piccole palline, arrotolarle sulla tavola infarinata (dando loro la forma di grossi turaccioli, di palline, di pere o di gallette). Panarle all'uovo ed al pan grattato e friggerle all'ultimo momento. Si servono come guarnizione. (Vedi la figura 243).

**1523. — Patate alla Delfina.** Unire metà patate Duchessa e metà pasta da choux senza zucchero (vedi al capitolo: *Paste*), aggiungere un po' di noce

moscata grattata e far cadere il composto in forma di palline rotonde in una frittura ben calda ma non bollente. Cuocerle aumentando a poco a poco il calore del grasso. Scolare le palline ben dorate. (Vedi la fig. 243).

**1524. — Patate alla Loretta.** La stessa pasta indicata alla ricetta precedente, viene aggiunta di un po' di formaggio grattato. Versarla poi in un grosso cartoccio e farla cadere a piccoli gnocchetti nella frittura bollente, immergendo il coltello nel grasso bollente prima di tagliare il gnocchetto (in modo che la pasta non aderisca al coltello). (Vedi la fig. 243). Toglierle dalla frittura dopo 7-8 minuti, scolarle ben bene e disporle in mucchio oppure attorno al piatto di carne che debbono accompagnare.

**1525. — Crochette di patata all'uva passa.** Queste crochette vengono servite con la selvaggina. Si preparano come le altre, aggiungendo però 40 gr. di uva passa. Se ne formano delle gallette rotonde e spesse, che vengono panate con mandorle tritate in luogo di pan grattato.

**1526. — Patate alla Badoise.** Purea di patate ben cremosa, aggiunta di un pugno di formaggio grattato, di 2 tuorli d'uovo e di due bianchi d'uovo battuti a neve (per chilo di patate). Disporre il tutto su di un piatto rotondo, decorando un po' la superficie del composto mediante il solito cartoccio. Cuocere in forno dolce, come se si trattasse di un soufflé.

**1527. — Patate alla monte d'oro.** Cuocere le patate spellate e tagliate a pezzi, in acqua salata; schiacciarle ed unirle a del burro fresco, sale, pepe, noce moscata grattata, 3 uova intere ben battute e 125 gr. di gruviera tagliato a fettoline sottili (per chilo di patate). Se la purea ottenuta fosse troppo densa, aggiungere un po' di latte. Disporla su di un piatto da gratin, cospargerla di formaggio grattato e farla gratinare in forno ben caldo. Servire appena pronta. (Vedi la fig. 239).

**1528. — Patate alla Macario.** Scegliere delle belle ed ottime patate farinose; cuocerle in forno; tagliarle in due; svuotarle e schiacciarne la polpa aggiungendo ad essa un grosso pezzo di burro, del sale e del pepe. Riscaldare fortemente il composto in una padella burrata e rivoltarlo poi come se si trattasse di una frittata. Si serve tagliata in quarti come guarnizione per un piatto di carne.

**1529. — Patate alla Ninon.** Unire della densa purea di pomodoro a delle patate Duchessa, aggiungere un po' di prosciutto tritato e arrotolare la pasta in forma di panetti che verranno disposti su di una lastra da forno ben burrata. Dorarli e metterli in forno ben caldo per 6 minuti.

**1530. — Patatine novelle al vapore.** Per preparare le patatine al vapore occorre una pentola speciale consistente di due parti; in una si introduce l'acqua e nell'altra si mettono le patate; questa seconda parte è forata come una schiu-

marola, onde permettere al vapore di penetrare nella parte contenente le patate in modo da cuocerle. Le patate verranno salate con sale grosso. In luogo di patatine si possono usare anche delle vecchie patate, a patto, naturalmente, che siano piuttosto piccoline. Si servono col pesce e con la carne allessata.

**1531. — Patatine al burro.** Spellare le patatine o pelare delle patate dando loro la forma delle patatine novelle. Metterle a cuocere in acqua fredda e far levare un bollore al tutto. Scolarle a fondo e passarle al burro bollente; salarle con sale fino e metterle in forno. Farle saltare di tanto in tanto. Quando sono cotte si sistemano in mucchio e si spolverano di prezzemolo.

**1532. — Patate al prezzemolo.** Si preparano come le patatine al burro e si fanno arrostire in un piatto fondo con poco burro. Si bagnano per metà con del brodo bianco e si aggiustano di sale, pepe e si aggiunge abbondante prezzemolo tritato. Coprire il piatto con una carta burrata e cuocere in forno. Si servono tal quali, cosparse di prezzemolo fresco tritato finemente.

**1533. — Patate alla pancetta.** Far rinvenire al burro delle cipolline (oppure una grossa cipolla tagliata a pezzetti) e aggiungere — quando le cipolline saranno dorate — 125 gr. di pancetta tagliata a fettoline. Quando il tutto sarà ben rosolato, si spolvererà di farina e quando anche questa sarà ben dorata, si bagnerà con un po' di brodo, aggiungendo della purea di pomodoro. Cuocere per una ventina di minuti. Aggiungere allora delle patate tagliate a patatine o delle patate novelle (se ne è la stagione). Cuocere il tutto per altri 20 minuti e servire cosparse di prezzemolo tritato.

**1534. — Patate fondenti.** Spellare le patate (non eccessivamente piccole) e lessarle per 5 minuti mettendole ad acqua fredda. Scolarle ben bene e farle rosolare in abbondante burro tenendole in forno caldo, coperte. Quando le patate saranno cotte, si aggiungerà un bicchiere di vino bianco secco che una volta assorbito, renderà più fondenti le patate. Non trascurare di lessare leggermente — come è stato detto — le patate. Si servono in un piatto fondo, cosparse di prezzemolo.

**1535. — Patate alla olandese.** Cuocere al vapore delle patatine novelle e servirle bagnate di salsa olandese o di salsa bastarda (vedere queste voci). In luogo di patatine al vapore, si possono usare delle patate cotte in acqua salata.

**1536. — Patate alla Maître d'Hôtel.** Affettare delle patate lessate e metterle poi in una teglia con un pezzo di burro, bagnandole con una miscela di brodo e latte. Aggiustarle di sale, pepe e di una traccia di noce moscata. Far bollire il tutto fortemente per qualche istante e legare poi con un pezzo di burro maneggiato con farina. Quando il tutto sarà pronto, sistemare nel piatto di portata le patate, cosparse di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 239).

**1537. — Patate alla panna.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente sostituendo la miscela di brodo e latte con dell'ottima panna. Legarle

con burro maneggiato con farina e servirle ben bagnate di panna, senza cospargerle di prezzemolo tritato.

**1538. — Patate alla podestà.** Si procede come per le patate alla Maître d'hôtel, non lessando le patate ed affettandole invece crude. Bagnare dapprima con solo brodo e aggiungere il latte solamente in ultimo.

**1539. — Patate saltate alla lionese.** Cuocere le patate, non spellate, in acqua salata. Lasciarle intiepidire, pelarle e tagliarle a fette sottili. Gettarle in una padella contenente del burro bollente e farle leggermente rosolare. A parte, si faranno rosolare in padella delle cipolle affettate che verranno poi aggiunte alle patate; far rosolare tutto assieme per qualche minuto. Sistemare quindi le patate a timballo e cospargerle di prezzemolo tritato.

**1540. — Patate saltate.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, senza aggiungere le cipolle.

**1541. — Patate alla francese.** Rosolare leggermente al burro qualche po' di cipolla affettata, delle patate crude affettate e delle fettoline di gruviera. Quando il tutto sarà rosolato si sistemerà su di un piatto da gratin, si bagnerà per 3/4 con del brodo e si metterà a gratinare in forno.

**1542. — Patate alla mugnaia.** Pelare e tagliare le patate a rotelle. Disporle poi su di un piatto da forno con rotelle di cipolla. Aggiustare di sale e pepe, e bagnare con dell'ottimo grasso d'arrosto o con burro fuso. Aggiungere anche mezzo bicchiere di acqua o di brodo e mettere a cuocere in forno caldissimo, rimescolando di tanto in tanto. Questa preparazione delle patate viene usata per lo più per la carne di montone.

**1543. — Patate alla Anna.** Affettare sottilmente delle patate spellate a crudo. Asciugarle ben bene. Burrare abbondantemente una forma qualsiasi e decorare il fondo della medesima con sottili fette di patata salate e pepate. Continuare a sistemare le fette di patata in modo da riempire la forma; bagnare il tutto con del burro fuso abbondante e cuocere in forno, come se si trattasse di un dolce. (Le figg. 57-58-59 illustrano la preparazione delle patate; la fig. 240 la forma pronta).

**1544. — Patate alla Voisin.** Eguale ricetta: alle patate che servono per il riempimento della forma si aggiunge una bella manciata di formaggio grattato.

**1545. — Gratin di patate del delfinato.** Spellare le patate crude, affettarle sottilmente e sistemarle in un piatto da gratin ben burrato. Aggiustarle di sale, pepe e noce moscata. Battere poi in una terrinetta uno o due uova intere (1 uovo per 6 persone) e 1/4 di litro di latte freddo. Versare il composto sulle patate e mettere in forno ben caldo per 30-40 minuti. È una preparazione squisita.

**1546. — Patate alla Mirette.** Tagliare le patate spellate, a dadi della grossezza dei dadi da gioco. Farle lessare leggermente in acqua salata e scolarle. Pas-

sarle poi al burro bollente in padella, aggiungendo (per 500 gr. di patate) uno o due tartufi ben puliti, tagliati a dadolini e 3 cucchiaiate di gelatina di carne. Cuocere completamente e servirle cosparse di prezzemolo tritato. (Vedi la fig. 239).

**1547. — Patate alla Yvette.** Tagliare 500 gr. di patate crude, come se si trattasse di una Giuliana. Lavarle a fondo e gettarle in una padella contenente 150 gr. di burro bollente; aggiustarle di sale e pepe e farle cuocere — senza toccarle — fino a quando saranno ben dorate al fondo. Rivoltare il composto come se si trattasse di una frittata e lasciar dorare poi l'altro lato.

**1548. — Patate ripiene.** Cuocere delle grosse patate in forno. Tagliarle in due nel senso della lunghezza e svuotarle senza rovinarne la pelle. Passare la polpa al setaccio e unirla ad un pezzo di burro, sale, pepe, noce moscata, 2 cucchiaiate di panna ed un uovo intero, nonchè una traccia di formaggio grattato. Farcire le patate con questa purea, cospargere ogni mezza patata farcita con del pan grattato, bagnare di burro fuso e far gratinare in forno ben caldo. Si servono attorno ad un ciuffo di prezzemolo fritto. Queste patate si chiamano anche patate alla viennese.

**1549. — Patate all'ungherese.** Far rosolare al burro una notevole quantità di cipolla affettata (100 gr. ogni 500 gr. di patate), bagnarle con un bicchiere di brodo e 2-3 cucchiaiate di purea di pomodoro. Aggiungere le patate spellate e tagliate a rotelle (crude), aggiustare il tutto di sale e paprica. Le patate verranno cotte tenendo coperto il recipiente di cottura. Mettere in forno moderato per 20 minuti. Si servono cosparse di prezzemolo tritato.

**1550. — Patate alla normanna.** Preparazione squisita. Far rosolare al burro una grossa cipolla e due porri sottilmente affettati, nonchè 75 gr. di pancetta affettata sottilmente anch'essa e gettata in acqua bollente per 1 minuto. Quando tutto il composto sarà stato passato al burro, si aggiungeranno 500 gr. di patate crude affettate. Bagnare poi con del brodo o dell'acqua, in modo che il liquido raggiunga scarsamente le patate. Aggiustare di sale e pepe e cuocere a fuoco vivace per una ventina di minuti. Aggiungere ancora una tazza di panna e servire cospargendo di prezzemolo tritato.

**1551. — Soufflé di patate.** Passare al setaccio 250 gr. di patate lessate, come per una purea; aggiungere del burro e bagnarle poi con un po' di panna, in modo da ottenere un composto piuttosto denso. Aggiustare di sale e aggiungere — lontano dal fuoco — 3 tuorli d'uovo e 3 bianchi battuti a neve. Cuocere come è stato detto per i soufflés in genere in una forma da soufflé ben burrata, per 20 minuti soltanto a fuoco moderato. Servire appena pronto.

**1552. — Knepfes polacche.** Raschiare 6 patate crude; unirvi un pugno di farina e un uovo; aggiustare di sale e arrotolare il composto in forma di pallottoline. Cuocere in acqua bollente; scolarle e panarle. Friggerle con abbondante burro.

**1553. — Knepfes al formaggio.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, usando tuttavia delle patate cotte in purea. Aggiungere in più 60 gr. di formaggio grattato. Far cuocere le pallottoline in acqua bollente, scolarle e dorarle al burro. Cospargerle di formaggio grattato.

## Scorzonera dolce.

**1554. — Scorzonera fritta.** Raschiare la scorzonera e tagliarla a pezzi regolari; lessarli e scolarli. Farli poi macerare con del limone e delle erbe aromatiche. Immergerli nella solita pastella da frittura e friggerli in olio bollente. Si servono in mucchio, su di un piatto guarnito di salvietta. (Vedi la fig. 237).

**1555. — Scorzonera in salsa vellutata.** Lessare al solito la scorzonera e farla cucinare per pochi momenti, senza che abbia a bollire, in una ottima salsa vellutata.

## I pomodori.

**1556. — Pomodori farciti di magro.** Spaccare in due i pomodori; svuotarli dei semi e farcirli con una Duxelle ai funghi. Cospargerli di pan grattato; ungerli di olio e farli gratinare in forno ben caldo.

**1557. — Pomodori farciti con carne.** Tritare finemente un avanzo di carne (manzo, vitello od altro). Tritare del pari e far rosolare 1 o 2 cipolle con un po' di burro; unire la carne, delle erbe aromatiche tritate, dell'aglio, sale e pepe. Il ripieno può venir reso più morbido aggiungendo qualche cucchiaiata di purea di pomodoro e tanto quanto 2 uova di mollica di pane raffermo inumidita di brodo, strizzata e sbriciolata. Non aggiungere uova. Spaccare in due i pomodori se sono grossi; svuotarli semplicemente se sono piccoli; farcirli col ripieno; cospargerli di pan grattato; ungerli di olio e metterli per 20 minuti in forno ben caldo. (Vedi la fig. 236).

**1558. — Pomodori alla provenzale.** Preparare della mollica di pane finemente sbriciolata; unire ad essa uno spicchio d'aglio schiacciato e del prezzemolo tritato. Riempire col composto dei mezzi pomodori svuotati e aggiunti di sale. Bagnare d'olio e far gratinare in forno a calore forte.

**1559. — Pomodori alla portoghese.** Tagliare i pomodori in quarti e farli saltare all'olio in padella. Quando saranno cotti, aggiungere un po' di cipolla tritata, di aglio parimenti tritato, sale, pepe e un pezzetto di gelatina di carne. Cuocerli molto adagio per 5 minuti e servirli cosparsi di prezzemolo tritato.

**1560. — Pomodori alla Mirella.** Pelare e far saltare all'olio delle fette di melanzana, precedentemente lasciate sotto sale e infarinate. In un'altra padella si faranno saltare all'olio dei pomodori freschi tagliati in quarti e svuotati. Aggiustare di sale le due verdure e quando saranno cotte ambedue riunirle in un unico recipiente. Cospargere di prezzemolo tritato.

**1561. — Fonduta di pomodori.** Far fondere al burro una cipolla tritata e aggiungere poi 500 gr. di pomodori semplicemente tagliati in quattro. Aggiustare di sale e pepe; aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato e cuocere a fuoco dolce per una mezz'oretta. Servire con prezzemolo tritato.

**1562. — Pomodori alla moda di Avignone.** Pelare due melanzane e tagliarle a fette di 1 cm. nel senso della lunghezza. Metterle sotto sale e friggerle dopo un'oretta almeno, in olio a fuoco basso. Pelare nel frattempo, svuotare e tritare finemente 1 kg. di pomodori; farli cuocere all'olio aggiungendo uno spicchio d'aglio. Aggiustare di sale e aggiungere un po' di mollica di pane per rassodare il trito. Disporre le fette di melanzana su di un piatto da forno; ricoprirle col pomodoro e cospargere il tutto di pan grattato. Bagnare d'olio e mettere in forno ben caldo per 3/4 d'ora.

**1563. — Pomodori alla piemontese.** Preparare un ottimo risotto al pomodoro. Dividere i pomodori in due, svuotarli e riempirli col risotto, al quale sarà stato aggiunto all'ultimo momento dell'ottimo formaggio grattato. Cospargere i mezzi pomodori farciti con del pan grattato e bagnarli poi con del burro fuso. Far gratinare in forno caldo per 1/4 d'ora.

**1564. — Pomodori all'algerina.** Tagliare in due i pomodori, svuotarli e farli cuocere in forno od in padella, ma non completamente, in modo da evitare che diano luogo ad una specie di purea. A parte si metteranno sotto sale delle fette di melanzane piuttosto spesse, che verranno poi fritte all'olio. Tritare le melanzane fritte in modo da formare una purea che servirà per farcire i pomodori. Cospargerli di prezzemolo tritato e metterli in forno a gratinare.

**1565. — Pomodori all'ussara.** Tagliare in due i pomodori e svuotarli. Tritare una notevole quantità di cipolla alla quale si unirà del prezzemolo tritato: cuocere a fuoco basso il composto di cipolle e prezzemolo in poco olio, aggiungere poi della mollica di pane sbriciolata e un poco di prosciutto e di funghi tritati; aggiungere abbondante paprica e farcire i pomodori col composto. Bagnare d'olio la farcia e mettere in forno ben caldo per 1/4 d'ora.

## I tartufi.

Per quanto i tartufi non appartengano veramente alla cucina comune, almeno come piatto a sè, può darsi che talvolta accada a qualche massaia di averne a disposizione tanti quanti ne occorrono, oppure che si trovi nella necessità di prepararne. Diamo quindi una ricetta « per ghiottoni ».

**1566. — Tartufi in salvietta al porto.** 500 gr. di tartufi ben puliti e lavati. Far rosolare al burro una Mirepoix, gettarvi i tartufi ben puliti e bagnare con un bicchiere di porto o di spumante. Salare e pepare il composto e cuocere in forno, tenendo coperto il recipiente di cottura, per una ventina di minuti. Togliere poi i tartufi e disporli su di una salvietta ripiegata. Ridurre il sugo di

cottura di 3/4, unirvi una cucchiaiata di concentrato di carne ed un bel pezzo di burro (lontano dal fornello). La salsa va servita a parte, passata o no, a piacimento. (Vedi al capitolo: *Apparecchi di complemento*, nei riguardi della *Mirepoix*).

## Le insalate.

Esistono due qualità di insalata, assai diverse fra di loro: le insalate verdi, preparate con lattuga, scarola, cappuccina, indivia, trevisana, ecc. ecc., col solo condimento di aceto e sale, e le insalate più complesse, preparate con verdure cotte, con verdure miste, legate alla maionese o no.

Le insalate verdi si servono per lo più contemporaneamente all'arrosto, le altre invece accompagnano il piatto freddo.

Talvolta le insalate sono mal condite in quanto gli ingredienti sono stati distribuiti malamente. Per le insalate verdi si adopererà 1 cucchiaio di aceto per 3 cucchiai di olio; la quantità di sale e pepe necessaria non può venir stabilita a priori. Daremo ora qualche ricetta di insalata che esce dal comune.

**1567. — Insalata alla panna.** In questo caso la panna sostituisce l'olio; questa preparazione è adatta particolarmente alle lattughe. Per un cucchiaio di aceto occorrono 4 cucchiai di panna. Abbondare di sale, dato che la panna è piuttosto insipida.

**1568. — Le insalate con uova sode.** Quando ad una insalata si aggiungono delle uova sode, bisogna forzare un po' il condimento. Qualsiasi insalata può venir guarnita con uova sode. Quando le insalate sono accompagnate da uova sode, è bene mantecare la salsa.

**1569. — Insalate con salsa all'aceto, legate.** È particolarmente l'indivia che si presta a tale preparazione. Mettere un tuorlo d'uovo e un po' di senape al fondo dell'insalatiera e aggiungere un po' alla volta l'olio e l'aceto, sempre agitando con una piccola frusta. Il composto non deve essere consistente come una maionese, bensì soltanto legato. In luogo del tuorlo d'uovo crudo si può usare un tuorlo d'uovo sodo. Le insalate legate in tal guisa sono molto apprezzate.

**1570. — Insalata al lardo.** Per questa preparazione si adattano specialmente le insalate di campo: smirnio e cicoria. Fondere e rosolare leggermente in padella 125 gr. di lardo magro tagliato a dadolini. Rosolare bene il lardo; spruzzarvi l'aceto e così bollente versare il composto sull'insalata. Tenerla per un po' a bagnomaria tiepido.

*Nota.* — Nelle insalate l'aceto può venir sostituito dal succo di limone. In questo capitolo non ricorderemo le insalate di pomodori, cetrioli, ecc., delle quali è stato parlato nel capitolo degli antipasti.

**1571. — Insalata andalusa.** Composizione: sedano di Verona, cipolline, 2 peperoni, riso, olive, gelatina al pomodoro. Affettare come per una Giuliana

Fig. 245 - Insalata alla mimosa (Ricetta 1578).
Fig. 246 - Insalata alla Mercedes (Ricetta 1583).

Fig. 247 - Insalata alla Carmen (Ricetta 1575).

Fig. 248 - Insalata alla parigina (Ricetta 1592).

Fig. 249 - Insalata alla russa (Ricetta 1580).

il sedano di Verona e farlo leggermente lessare in acqua bollente. Tritare grossolanamente e passare al burro 150 gr. di cipolline, senza che abbiano a colorarsi. Rosolare, spellare e tagliare a fettoline i peperoni (qualità dolce). Cuocere in brodo 50 gr. di riso ottimo e farlo raffreddare. Pelare e tagliare a dadolini 500 gr. di pomodori. Legare il tutto con maionese alla gelatina e aggiungere qualche oliva verde o nera snocciolata. Mettere il composto in uno stampo a cupola e quando sarà ben rappreso, sformare su di un piatto. Bagnare di maionese e decorare la forma con della gelatina al pomodoro e delle olive. La base della forma può venir decorata con chenelle di maionese rosata. Queste si ottengono con una maionese forzata con tuorli d'uovo che viene fatta cuocere in acqua bollente suddivisa a cucchiaiate minute: tenere nell'acqua bollente per un paio di minuti, senza far bollire. Scolare delicatamente queste chenelle su di un filtro e lasciarle ben raffreddare. (Questa maionese va acidulata con del succo di limone in luogo di aceto).

*Nota.* — La gelatina di pomodoro si ottiene aggiungendo a della purea di pomodoro qualche foglio di gelatina.

1572. — **Insalata alla Beaucaire.** Composizione: sedano di Verona, sedano comune, patate, prosciutto, pomodori, barbabietole, noci, tartufi. Preparare come è stato detto il sedano di Verona e aggiungergli — quando è lessato — il sedano comune sottilmente affettato, 125 gr. di prosciutto tagliato in Giuliana, qualche patata lessata, tagliata a dadolini e un po' di barbabietola parimenti tagliata a dadolini. Legare il tutto con della maionese densa e ben saporita; sistemare in una insalatiera e decorare il composto con delle rotelle di barbabietola, di pomodoro e di tartufo nero. Al centro si aggiusterà — tenendolo ben diritto — il cuore del sedano ben bianco e pulito.

1573. — **Insalata alla bella Elena.** Composizione: sedano di Verona, barbabietola, noci e tartufi. Tagliare in Giuliana il sedano di Verona e gettarlo per qualche momento in acqua bollente in modo da ammorbidirlo. Scolarlo poi a fondo. Preparare una specie di maionese con due rossi di uova sode e un tuorlo crudo; condirla di aceto, cerfoglio tritato e legare con la medesima il sedano e qualche pezzo di noce tritato grossolanamente. Disporre l'insalata in mucchio; applicare alla base della medesima una corona di fette di barbabietola tagliate con l'apposito coltello scannellato. Al sommo dell'insalata si aggiusteranno delle fette di tartufo nero, decorando con mezze noci perfette, come è indicato alla fig. 251.

1574. — **Insalata alla camerata.** Composizione: sedano di Verona, indivia, patate, fagiolini, fondi di carciofo, funghi, barbabietole e pomodori. Lessare il sedano di Verona affettato in Giuliana, tagliare in filetti l'indivia, le patate cotte, i funghi crudi, i fagiolini, i fondi di carciofo, ecc. Insomma, riunire con una buona maionese tutte le verdure ad esclusione dei pomodori e delle barbabietole che servono di guarnizione. Disporre poi sull'insalata delle rotelle di barbabietola e di pomodoro a corone alternate.

**1575. — Insalata alla Carmen.** Composizione: sedano di Verona, indivia, pomodori, uova sode e tartufi. Il sedano tagliato in Giuliana viene lessato al solito per brevissimo tempo. Unire al sedano — che rappresenta l'elemento dominante — qualche po' di pomodoro tagliato in Giuliana e 250 gr. di indivia sottilmente affettata. Legare l'insalata con una maionese molto densa. Disporre il composto in una insalatiera e decorarlo con una corona di fette di pomodoro pelate ed una corona di uova sode affettate; al centro si sistemerà il cuore del sedano e, per terminare, qualche pezzetto di tartufo nero. (Vedi la fig. 247).

**1576. — Insalata alla Margherita.** Composizione: cavolfiore, fagiolini, asparagi e patate. Lessare il cavolfiore e le altre verdure. Tagliare a pezzetti le varie verdure e sistemarle in una insalatiera. Bagnare abbondantemente di maionese. Al centro si disporrà una margherita preparata con del bianco d'uovo sodo. Altre fettine di bianco d'uovo sodo verranno aggiustate attorno, mettendo al centro di tutte le « margherite » un pezzetto di rosso d'uovo sodo unito a del burro, in modo da imitare il centro del fiore. Per la preparazione della guarnizione, vedi la figura 250.

**1577. — Insalata alla macedonia.** È un'insalata composta di ogni sorta di verdure cotte separatamente e legate con ottima salsa maionese. Disporre l'insalata nell'insalatiera e decorarla con rotelle d'uovo sodo e di barbabietola.

**1578. — Insalata alla mimosa.** La stessa insalata di cui sopra, viene decorata a coste con del bianco d'uovo sodo, del rosso d'uovo sodo, del prezzemolo e del tartufo nero: il tutto finemente tritato. La fig. 245 dà la presentazione del piatto che è di grande apparenza.

**1579. — Insalata al mughetto.** Si prepara come l'insalata alla Margherita, tuttavia per la decorazione si dovranno imitare dei cespi di mughetto usando foglie di dragoncello leggermente lessate e rotelline di bianco d'uovo sodo, in modo da imitare i fiorellini del mughetto.

**1580. — Insalata alla russa.** È sbagliato dare il nome di « insalata alla russa » a tutte le insalate preparate con verdure svariate. La vera insalata alla russa comporta la presenza di carne e di pesce. La sua composizione è la seguente: carote, rape, fagiolini, piselli, patate, tartufi, prosciutto o lingua salmistrata, aragosta, capperi, cetriolini, funghi, acciughe, caviale, barbabietole, erbe aromatiche e uova sode. Sistemare l'insalata in un'insalatiera e condirla abbondantemente con maionese, (escludendo però le uova sode e le barbabietole). Al sommo dell'insalata si formerà un'incavatura rotonda nella quale verrà sistemato il caviale. La decorazione con gli altri ingredienti è data alla figura 249.

**1581. — Insalata alla Mousmée.** Scegliere dei bei pomodori piuttosto grossi e ben sodi (uno a persona) e togliere una specie di coperchio ai due terzi di ogni pomodoro. Se i pomodori sono molto grossi, si potrà anche tagliarli

in due. Svuotarli, condirli con sale e pepe e lasciarli macerare per un'oretta. Nel frattempo si preparerà un'insalata di sedano di Verona che verrà legata con un po' di ottima maionese. Aggiungere delle crosnes del Giappone ben pulite, lasciate per qualche tempo sotto sale, lavate e poi lessate per 6-7 minuti in acqua salata leggermente e contenente del succo di limone. Riempire ogni pomodoro con dell'insalata di sedano di Verona e sistemare su ognuno di essi delle crosnes, in modo da mascherare completamente l'insalata di sedano di Verona. Disporre i pomodori su delle foglie di lattuga sistemate in un piatto rotondo. Questa insalata originale, va servita ben fredda. (Ricetta personale di H. P. Pellaprat).

**1582. — Insalata alla Beatrice.** Condire dei fagiolini con della salsa all'aceto e disporre attorno all'insalata delle fettine di pomodoro. Cospargere di bianco d'uovo sodo tritato.

**1583. — Insalata alla Mercedes.** Composizione: cuori di lattuga ben bianchi, barbabietole, sedano comune, aranci, uova sode ed erbe aromatiche. Disporre l'insalata tritata nell'insalatiera e condirla con la miscela seguente: l'olio necessario va unito a due uova sode finemente tritate, a del succo di limone e ad una traccia di senape. Quando il tutto sarà ben legato, si aggiungerà un pizzico di erbe aromatiche tritate e si mescolerà ben bene il tutto nell'insalatiera. Disporre attorno all'insalata dei ciuffetti di sedano ben bianco e degli spicchi d'arancio ben spellati e privati dei semi. (Vedi la fig. 246).

**1584. — Insalata alla Orloff.** Composizione: sedano comune, fondi di carciofo, prosciutto, bianco di pollo, tartufi, funghi crudi. Affettare sottilmente gli elementi dell'insalata e legare il tutto con della maionese piuttosto densa, aggiunta di pomodoro e ben saporita. Aggiustare l'insalata nell'insalatiera e decorarla con teste di funghi (cotte), fette di pomodoro e fette di tartufo.

**1585. — Insalata alla nizzarda.** Fagiolini, pomodori spellati e patate cotte. Tagliare i pomodori a pezzetti e affettare le patate. Condire il tutto con olio ed aceto e cospargere di abbondante cerfoglio.

**1586. — Insalata alla Argenteuil.** Macedonia di verdure novelle, legata con maionese, aggiustata nell'insalatiera e ricoperta di punte di asparagi e di rotelle d'uovo sodo disposte in maniera decorativa.

**1587. — Insalata alla Loretta.** Sedano, lattughella di campagna e barbabietole affettati sottilmente e conditi semplicemente con olio, aceto, sale e pepe.

**1588. — Insalata alla Rachel.** Fondi di carciofo freschi non eccessivamente cotti. Condirli con olio, aceto, sale e pepe ed unirli a punte di asparagi, funghi crudi e due tartufi: il tutto ben affettato. Aggiungere una traccia di senape e un po' di cognac e di porto. I quattro elementi vanno conditi separatamente e serviti in un'insalatiera mettendo al centro le punte degli asparagi e attorno i vari gruppi.

**1589. — Insalata alla Richelieu** (*Insalata in forma*). Tagliare con l'apposito cucchiaio, in forma di noccioline, delle carote, delle rape, delle patate, (vedi la fig. 56); dei fagiolini (a pezzetti), dei piselli e del cavolfiore (distaccandolo a piccoli fiorellini). Rivestire uno stampo con della gelatina e decorarlo in seguito applicando qualche nocciola di carota, qualche nocciola di rapa, dei filetti di fagiolini, una corona di fette di patata. La decorazione deve venir eseguita con buon gusto. Legare il resto delle verdure con dell'ottima maionese alla gelatina e sistemare nello stampo il tutto, onde riempire perfettamente la forma. Mettere su ghiaccio e sformare — una volta pronta — su di un piatto ben freddo. Invece di una sola forma, si potranno preparare due o più formette, che serviranno di guarnizione ai piatti di carne fredda.

**1590. — L'ora del pastore.** È composta di un'insalata di patate, verdure varie e di avanzi di aragosta. Legare il tutto con della salsa maionese, sistemarlo su di un piatto e bagnarlo abbondantemente di maionese. La parte superiore deve raffigurare un orologio, per cui si prepareranno le ore con filetti di prosciutto e le sfere con fagiolini ben verdi. Attorno si aggiusterà una fila di fagiolini e poi una corona di fette di pomodoro. È molto originale. (Vedi la figura 106).

**1591. — Colazione al bosco.** Questo piatto può costituire anche un antipasto freddo. Insalata di fagiolini, sedano comune e patate lessate, condita con olio e aceto, con dei funghetti preparati con uova sode e pomodori (i mezzi pomodori che fungono da cappello verranno macchiati qua e là con punte di maionese). Fra i funghi si metteranno dei quarti di uovo sodo, avviluppati in fette di prosciutto, formanti dei cornetti. (Vedi la fig. 107).

**1592. — Insalata alla parigina.** Si prepara con verdure, carne di pesce o di pollo, di aragosta o selvaggina. La presentazione è data alla fig. 252: un po' di lattuga affettata al fondo dell'insalatiera, sulla quale verranno sistemate le fettine di carne e le verdure ben bagnate di maionese densa. Decorazione con cuori di lattuga dimezzati e uova sode a fette. (Vedi la fig. 248).

**1593. — Insalata americana** (1). Una delle insalate più in voga per i buoni pranzi è la seguente. Uguale quantità di mele ranette pelate e tagliate a grossi filetti, prosciutto cotto e lingua salmistrata a filetti, bianco di sedano a filetti e noci a spicchi (queste decorticate), il tutto condito con abbondante maionese, mostarda, erbe fine e Worchester sauce. Aggiustarla con garbo in insalatiera e decorarla con erbe fine (cerfoglio, dragoncello e prezzemolo in foglie) triturate.

---

(1) Aggiunta del traduttore.

Fig. 250 – Insalata alla Margherita (Ricetta 1576).

Composizione: cavolfiore, fagiolini, asparagi e patate. Lessare il cavolfiore e le altre verdure. Tagliare a pezzetti le varie verdure e sistemarle in una insalatiera. Bagnare abbondantemente di maionese. Al centro si disporrà una margherita preparata con del bianco d'uovo sodo. Altre fettine di bianco d'uovo sodo verranno aggiustate attorno, mettendo al centro di tutte le « margherite » un pezzetto di rosso d'uovo sodo unito a del burro, in modo da imitare il centro del fiore.

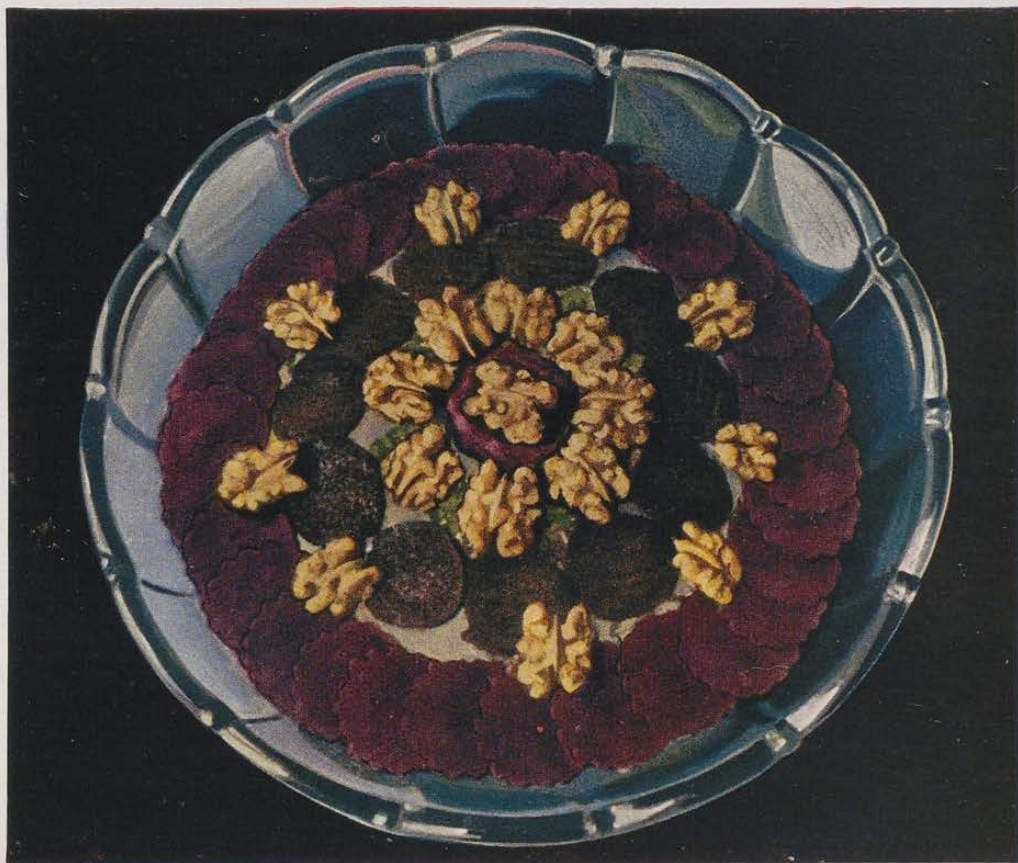



Fig. 251 – Insalata alla bella Elena (Ricetta 1573).

Composizione: sedano di Verona, barbabietola, noci e tartufi. Tagliare in Giuliana il sedano di Verona e gettarlo per qualche momento in acqua bollente in modo da ammorbidirlo. Scolarlo poi a fondo. Preparare una specie di maionese con due rossi di uova sode e un tuorlo crudo; condirla di aceto, cerfoglio tritato e legare con la medesima il sedano e qualche pezzo di noce tritato grossolanamente. Disporre l'insalata in mucchio; applicare alla base della medesima una corona di fette di barbabietola tagliate con l'apposito coltello scannellato. Al sommo dell'insalata si aggiusteranno delle fette di tartufo nero, decorando con mezze noci perfette.

## IL FORMAGGIO

Pare che il nome di « formaggio » sia derivato dalla parola « forma »; ad ogni modo questo alimento sano ed ottimo trova larghissimo uso in tutti i continenti. In Italia sono usatissimi: il gorgonzola, il parmigiano, il grana, il taleggio, le robbioline e via via, fino ai formaggi meno costosi quali la crescenza. Nè va dimenticata la ricotta e tanto meno il famoso mascarpone.

Fra i formaggi esteri più apprezzati ricorderemo il gruviera, l'emmenthal, il camembert, il brie, il roquefort, ecc.

Come i vini, i formaggi si presentano in qualità talmente numerose che abile sarebbe colui il quale riuscisse a farne un elenco completo, non diciamo mondiale, ma solamente nazionale!

Il formaggio serve spesso a far meglio apprezzare i vini, infatti i buongustai del vino sogliono invertire il famoso detto « formaggio e frutta » dei menus e preferiscono gustare il formaggio dopo le frutta, onde meglio assaporare l'ottimo vino servito alla fine del pasto.

Anche nei pranzi più cerimoniosi non va trascurata la presentazione del formaggio: i veri ghiottoni non apprezzerebbero la perfezione di un pranzo se non venissero servite almeno due qualità di pregiatissimo formaggio.

Certi formaggi si adattano anche alla preparazione di piatti di mezzo. Ricorderemo anzitutto la « fonduta » che in Piemonte rappresenta una specie di « onore famigliare ». È del resto un ottimo piatto che richiede molta accuratezza nella preparazione e che — nelle altre regioni — costituisce una novità.

**1594. — Fonduta alla piemontese** (1). Tagliare a fettine sottili 300 gr. di fontina della Val d'Aosta, pulita, naturalmente, della corteccia. Bagnarla con la quantità di latte necessaria per appena coprirla. Una mezz'oretta prima dell'uso, si metterà la fontina in un tegame di terra adatto o casseruola, aggiungendo 4 tuorli d'uovo. Mettere il tegame a fuoco molto basso; agitare lentamente e continuamente. Il formaggio non deve più filare; si serve quando è ridotto ad una specie di densa crema. Cospargere di tartufi bianchi affettati.

**1595. — Fonduta alla svizzera.** Necessitano 750 gr. di formaggio Emmenthal, 1/5 di litro di vino bianco, 1 cucchiaino di fecola, 2 bicchierini di kirsch e una traccia di pepe. Prendere poi una terrinetta, rivestirla con burro abbondantemente e profumarla con uno spicchio d'aglio. Aggiungere il formaggio sottilmente affettato e il vino. Mettere il recipiente su di un fornellino a spirito e agitare continuamente il composto fino a quando il formaggio si sarà ben disciolto ed avrà dato luogo ad una crema densa. Prima che la fonduta sia pronta, si aggiungerà il kirsch ed il pepe.

(1) Aggiunta del traduttore.

# LA LISTA DELLE VIVANDE

Daremo ora 50 liste: esse contengono ricette descritte dettagliatamente nel testo e servono a dimostrare alla massaia come si debbano stabilire le liste stesse e quale sia l'ordine da seguire nella presentazione dei singoli piatti. Naturalmente non si tratta che di esempi, per cui si potranno cambiare le portate ed eventualmente anche sopprimerne una parte, qualora si ritenga che il loro numero sia eccessivo.

In linea generale si dovranno però sempre seguire i consigli dati nei primi capitoli di questo libro, cioè: non servire due piatti di carne rossa uno dopo l'altro, ecc.

Daremo qualche lista ricca, per i ricevimenti, le feste di famiglia, i battesimi, ecc., che andranno adattate alla stagione; se questa non permette la preparazione della selvaggina, ad esempio, si procederà alla sostituzione della medesima con un piatto di pollo od altro. Del resto, in questo libro non mancano le buone ricette che possano servire ad ogni padrona di casa nella elaborazione della sua lista.

## Liste molto semplici.

*Mezzogiorno*

Antipasto
Uova strapazzate o cremolate
Costolette di vitello panate con verdure
Frutta cotta o cruda

*Sera*

Minestrina all'acetosella
Pesce in bianco, salsa olandese
Medaglioni di manzo al madera con purea di piselli
Dolce di Nantes

---

*Mezzogiorno*

Agnolotti
Sauté di vitello con piselli e rape
Crema caramello
Frutta

*Sera*

Minestra di porri e patate
Sfoglie fritte
Noce di vitello in tegame
Carotine alla panna
Pere all'Almina

---

*Mezzogiorno*

Datteri di mare alla marinaia
Scaloppine alla cacciatora
Patate alla Savoiarda
Riso alla Condé

*Sera*

Minestra di cipolle
Sfoglie alla mugnaia
Agnello arrosto
Insalata verde
Funghi trifolati
Frittelle di mele

Antipasto
Pilaff di rognone
Costata di maiale in salsa piccante
Fagiolini al burro
Mele cotte

Minestra alla paesana
Spigola al vino bianco
Costata di montone
Uova alla neve

## Liste primaverili.

*Mezzogiorno*

Antipasti vari
Uova affogate al dragoncello
Costolette di agnello alla Montmorency
Carotine alla Vichy
Dolce alle fragole

*Sera*

Minestra stracciatella
Anguilla alla Meurette
Chenelle di pollo al dragoncello
Cavolfiore al burro
Albicocche alla Condé

---

Risotto alla milanese
Piccioncini con piselli
Carciofi alla Barigoule
Focaccia con ciliege

Minestra alla Giuliana
Filetti di trota alla mugnaia
Sella di montone alla fioraia
Asparagi in salsa mousseline
Spuma alle fragole

---

Lasagne alla bolognese
Pollastrello ai ferri
Insalata
Arance ghiacciate

Crema di lattuga
Soufflé di formaggio
Filetto di manzo alla moderna
Fagiolini al burro
Gelato di ciliege

---

Omelette alla finanziera
Costata alla Bearnese
Rape alla paesana
Pasticcio di rabarbaro all'inglese

Brodo madrileno in tazza
Aragosta alla Cardinale
Noce di vitello braciata
Melanzane farcite
Melone sorpresa

## Liste estive.

*Mezzogiorno*

Uova farcite alla primaverile
Filetto di manzo in tegame
Patate alla Susanna
Focaccette con prugne

*Sera*

Minestra di riso e coratella
Sogliole ai ferri
Prosciutto braciato alla Maillot
Piselli alla francese
Albicocche allo sciroppo

Lasagne pasticciate alla bolognese
Pollo in gelatina
Insalata alla Margherita
Timballo con frutta

---

Uova strapazzate al pomodoro
Moussaka alla Turca
Cavolfiore al gratin
Charlotte estiva

---

Omelette con fegatini di pollo
Costata di vitello alle erbe fine
Pomodori alla ussara
Crema San Giorgio

Vermicelli in brodo
Rombo alla Duglèré
Cosciotto di montone all'inglese
Asparagi al parmigiano
Pesche alla Cardinale

Brodo al dragoncello
Anguille alla marinaia
Noce di vitello alla regina
Carciofi alla S. Elpidiana
Moscovita alle fragole

Crema di riso
Trotelle alla bordolese
Pollo alla Stanley
Spinaci in purea
Crostata alle mele

## Liste autunnali.

*Mezzogiorno*

Antipasti variati
Gnocchi di semolino
Pernici alla diavola
Zucchine fritte
Dolce al caffè

---

Uova fritte al bacon
Lepre in salmì
Patate fondenti
Bavarese alle mandorle

---

Antipasto
Spaghetti alle vongole
Lombata di manzo Mirabeau
Melanzane fritte
Frutta in coppe

---

Canapés diversi
Risotto alla milanese
Pollo saltato alla romana
Piselli al prosciutto
Isola galleggiante alle mandorle

*Sera*

Minestrone
Sogliole alla Colbert
Fagiano arrosto con tordi
Indivia alla panna
Macedonia di frutta al maraschino

Crema di riso
Ombrina in salsa ai gamberetti
Cosciotto di agnello braciato
Carote alla Vichy
Budino alla diplomatica

Pastina in brodo
Trote alla ussara
Costolette di cinghiale da latte alla S. Uberto
Sedano braciato al sugo
Mele meringate

Brodo con crostini
Soufflé al formaggio
Tacchino farcito arrosto
Cavaliera di lattughe al madera
Torta torinese

## Liste invernali.

| *Mezzogiorno* | *Sera* |
|---|---|
| Risotto ai frutti di mare | Crema d'orzo |
| Bianchetto di vitello | Filetti di sogliola al burro |
| Piccioni crapaudine | Sella di capriolo alla d'Estrées |
| Patatine nocciola | Porri alla panna |
| Pere alla moresca | Pesche alla Melba |
| ——— | |
| Insalata di cavolo rosso (antipasto) | Minestra Oxtail |
| Filetti di aringhe alla russa, » | Spigola alla salsa Mousseline |
| Agnolotti alla piemontese | Anitroccolo con olive |
| Costata di maiale ai ferri | Cardi al midollo |
| Insalata | Monte-Bianco alle castagne |
| Mele alla buona donna | |
| ——— | |
| Gnocchi di patate con sugo di carne | Minestra «Mimosa» |
| Costata di manzo ai ferri | Chenelle di luccio alla lionese |
| Salsa bearnese | Pollanca stufata |
| Patate alla normanna | Funghi braciati |
| Bigné di Susanna | Bomba alla Paul |
| ——— | |
| Ostriche ed altri antipasti | Minestra alla Orleans |
| Frittata ai fegatini | Salmone alla battelliera |
| Costolette di vitello | Vitello arrosto |
| Spinaci in purea | Spinaci alla panna |
| Svedese alle frutta | Charlotte di mele |

## Liste per pranzi di lusso o di cerimonia.

| *Mezzogiorno* | *Sera* |
|---|---|
| Caviale ed ostriche | Brodo di pollo con uova filate |
| Rombo ai ferri alla Bearnese | Trota salmonata alla norvegese |
| Tournedos alla Rossini | Sella di montone alla Favorita |
| Piselli alla paesana | Cappone allo spiedo |
| Asparagi alla milanese | Insalata alla Rachel |
| Formaggi - Frutta | Formaggi - Frutta |
| Riso alla Imperatrice | Bomba « palla di neve » |
| ——— | |
| Gnocchi alla parigina | Minestra primaverile |
| Filetti di sogliola alla normanna | Aragosta alla parigina |
| Agnello con guarnizione rinascimento | Pollanca alla Derby |

Pollanca in chaudfroid
Insalata alla mimosa
Formaggi - Frutta
Dolce di mandorle

Prosciutto in crosta, con salsa allo spumante
Pan di spinaci
Formaggi - Frutta
Gelato alla Contessa Maria

---

Uova alla fiorentina
Aragosta alla Newburg
Filetto di manzo alla Bella di Maggio
Cardi alla parmigiana
Formaggi - Frutta
Charlotte ghiacciata alla Malakoff

Crema Dubarry
Salmone alla Chambord
Aspic di fegato grasso in gelatina
Insalata alla Margherita
Costata di manzo arrosto
Lattuga braciata al sugo
Formaggi - Frutta
Bomba alla Viviana

---

Antipasto freddo
Vol-au-vent di filetti di sogliola alla Lavallière
Medaglioni di animelle di vitello alla Bérangère
Fagiano ghiacciato alla Bibesco
Insalata alla Camerata
Formaggi - Frutta
Dolce Marchesa Alice

Crema di asparagi
Rombo alla ammiraglio
Prosciutto alla Margherita
Fondi di carciofo farciti
Pollanca alla Neva
Insalata alla russa
Formaggi - Frutta
Mandarini ghiacciati sorpresa

---

Timballo di spaghetti finanziera
Aragosta alla Newburg
Riso alla Creola
Noce di vitello alla Orloff
Pollanca ghiacciata ai mughetti
Insalata
Formaggi - Frutta
Crostata all'italiana

Minestra alla crema reale
Trote alla Chivry
Filetto di manzo rinascimento
Pollanca ghiacciata alla Montreuil
Insalata alla Orloff
Formaggi - Frutta
Cassata alla Siciliana

# I REGIMI ALIMENTARI

Nel capitolo che segue e che dobbiamo alla cortesia amichevole ed alla competenza del Dott. Devillars, non abbiamo la pretesa di offrire la cura delle più svariate malattie, dato che i regimi agiscono a seconda del temperamento degli individui e che il miglior giudice in siffatte cose resta sempre il medico curante, il quale conosce il temperamento, le reazioni, ecc. del malato stesso. Quanto diciamo può servire come direttiva, come pro-memoria.

## Obesità.

### Regime

**Alimenti permessi:**

Antipasti: melone, sedano, pomodori, cetrioli, ravanelli, ostriche, caviale e tutti i pesci salati.

Uova: in limitata quantità.

Carni: manzo, vitello, pollo, coniglio, tacchino (evitare carni eccessivamente grasse).

Pesci magri: sogliole, naselli, triglie, lime, passerini, merluzzi, pesce persico, ghiozzi, lucci, spigole, lavarello, calamaretti, crostacei.

Verdure fresche: carote, sedano, sedano di Verona, cavolo, cavolini di Bruselle, cavolfiori, cavoli-rapa, cardi, rape, carciofi, asparagi, melanzane, fagiolini, spinaci, acetosella, porri, tutte le insalate, patate in limitata quantità.

Latticini: latte e formaggio in moderata quantità.

Dolci: pastine secche in limitata quantità, bavaresi, creme, ecc. (pochissime).

Frutta fresche: pere, mele, uva, pesche, albicocche, prugne, fragole, ribes, ciliege, arancie, ananas, lamponi. Escludere le frutta oleose: noci, mandorle, arachidi, ecc.

Pane: raffermo o tostato, biscotti.

Usare sale in giusta dose.

Bibite: infusi caldi, tè e caffè leggeri con pochissimo zucchero; acque minerali. Tutti i vini bianchi o rossi. Escludere la birra.

**Evitare per quanto possibile:**

I grassi: carni grasse, carni insaccate e prosciutto grasso (è permesso solo il magro), fegato grasso, pesci grassi (salmone, tonno, cheppie, aringhe fresche, carpe, tinche, reine, anguille, sgombri, sardine sott'olio), lardo, grasso di maiale, di montone, di oca; burro, olio.

Farinacei: fagioli, lenticchie, piselli, fave, castagne, riso, farina gialla, salse legate con farina.

Le paste alimentari, lo zucchero ed i cibi molto zuccherati: marmellate, frutta sciroppate, dolci, miele, pasticcini.

Bibite: la cioccolata, il cacao, gli infusi zuccherati, il sidro, la birra, gli sciroppi, le acque gasate.

**Alimentazione tipo:**

*Al mattino a colazione:* té o caffé leggero con poco latte e un po' di zucchero; 30 gr. di pane tostato.

*A mezzogiorno:* 100 gr. di carne ai ferri, lessata o arrostita, oppure 2 uova. Verdure fresche, insalata fresca a volontà. Frutta fresche con moderazione. Di quando in quando un po' di formaggio o di pastine secche (pochissime). 50 gr. di pane rifatto o tostato. Acque minerali secondo il consiglio del medico. Vino.

*Alla sera:* Minestra magra. Pesce magro. Verdure fresche. Frutta. 50 gr. di pane rifatto o tostato. Té leggero o altro infuso senza zucchero. Vino.

*Prima di coricarsi:* una tazza di té leggero o una tazza di infuso leggero, senza zucchero. Un bicchiere di acqua minerale.

## Dispepsia Gastrica.

### Regime

**Alimenti permessi:**

Minestre grasse sgrassate, con pane o pasta. Minestre magre, brodo di verdura, di farina, di cereali. Carni magre senza salsa (arrosto o ai ferri): montone, manzo, pollo, vitello, prosciutto magro, carne di maiale magra fredda, carne tritata, animelle di vitello, cervello.

Pesci magri: Sogliole, naselli, orate, tinche, lucci, trote, lime, merluzzi, triglie, pesce persico.

Uova: crude o poco cotte, molto fresche, al guscio o strapazzate.

Verdure: patate in purea o al forno, lenticchie, piselli, spinaci, insalate cotte, asparagi, carote.

Farinacei: paste alimentari, riso, semolino (a seconda del consiglio medico).

Formaggi freschi: robbioline, crescenza.

Latte: con grande prudenza.

Frutta cotte.

Pane rifatto o tostato, biscotti.

Bevande: pochissimo vino bianco, molto diluito con acqua minerale; infusi caldi.

**Evitare specialmente:**

Le salse, i grassi, il burro cotto, le spezie, i cibi marinati, i cetrioli, le carni non freschissime, la selvaggina, le carni insaccate, le conserve, i fritti.

Crostacei, molluschi.

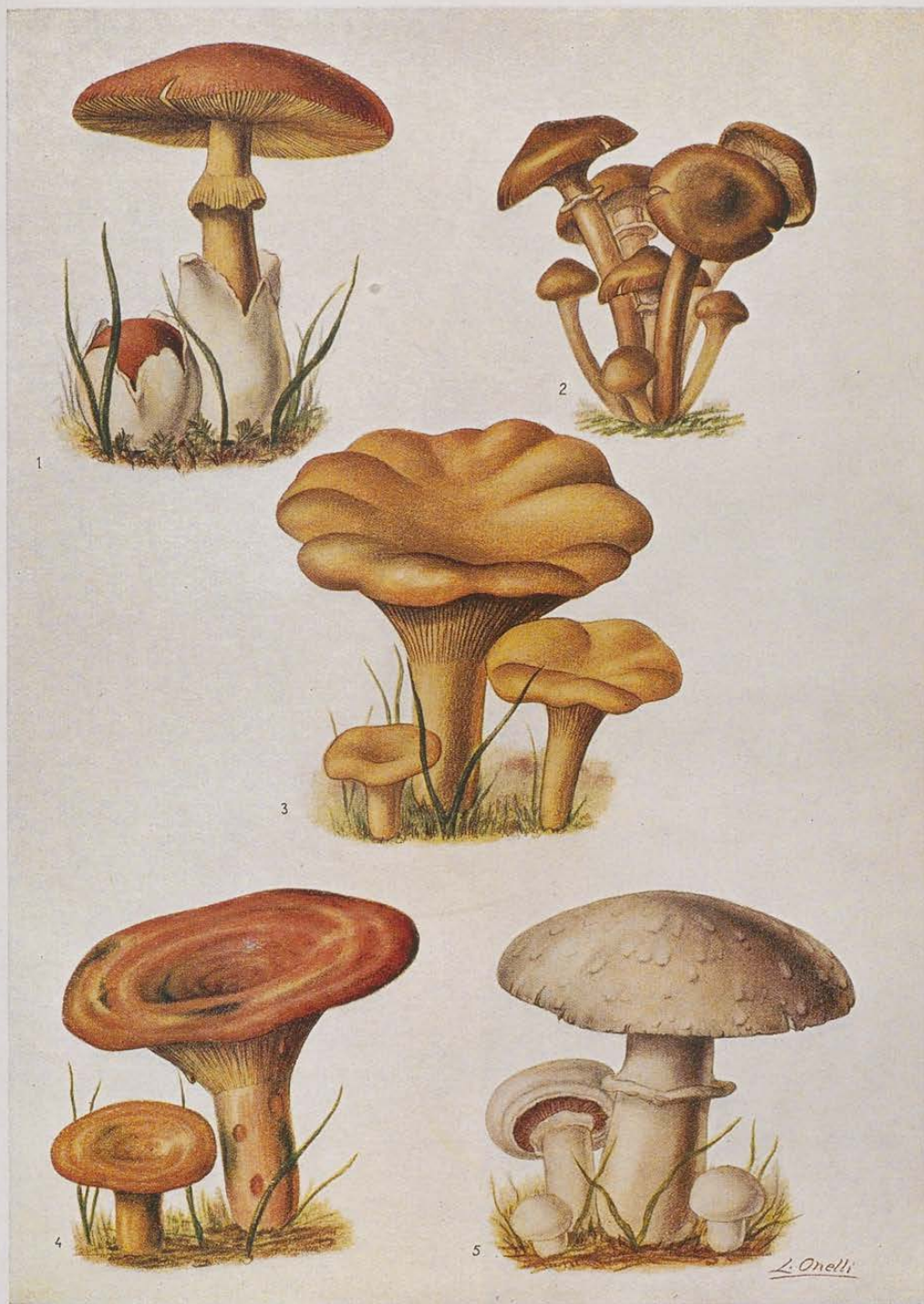



Fig. 252 – 1° Uovolo (« Ammanita Cesarea ») - 2° Chiodino (« Armillaria mellea ») - 3° Gallinaccio (« Cantharellus cibarius ») - 4° Lattario delizioso (« Agaricus deliciosus ») - 5° Prataiolo (« Pratella campestris »).

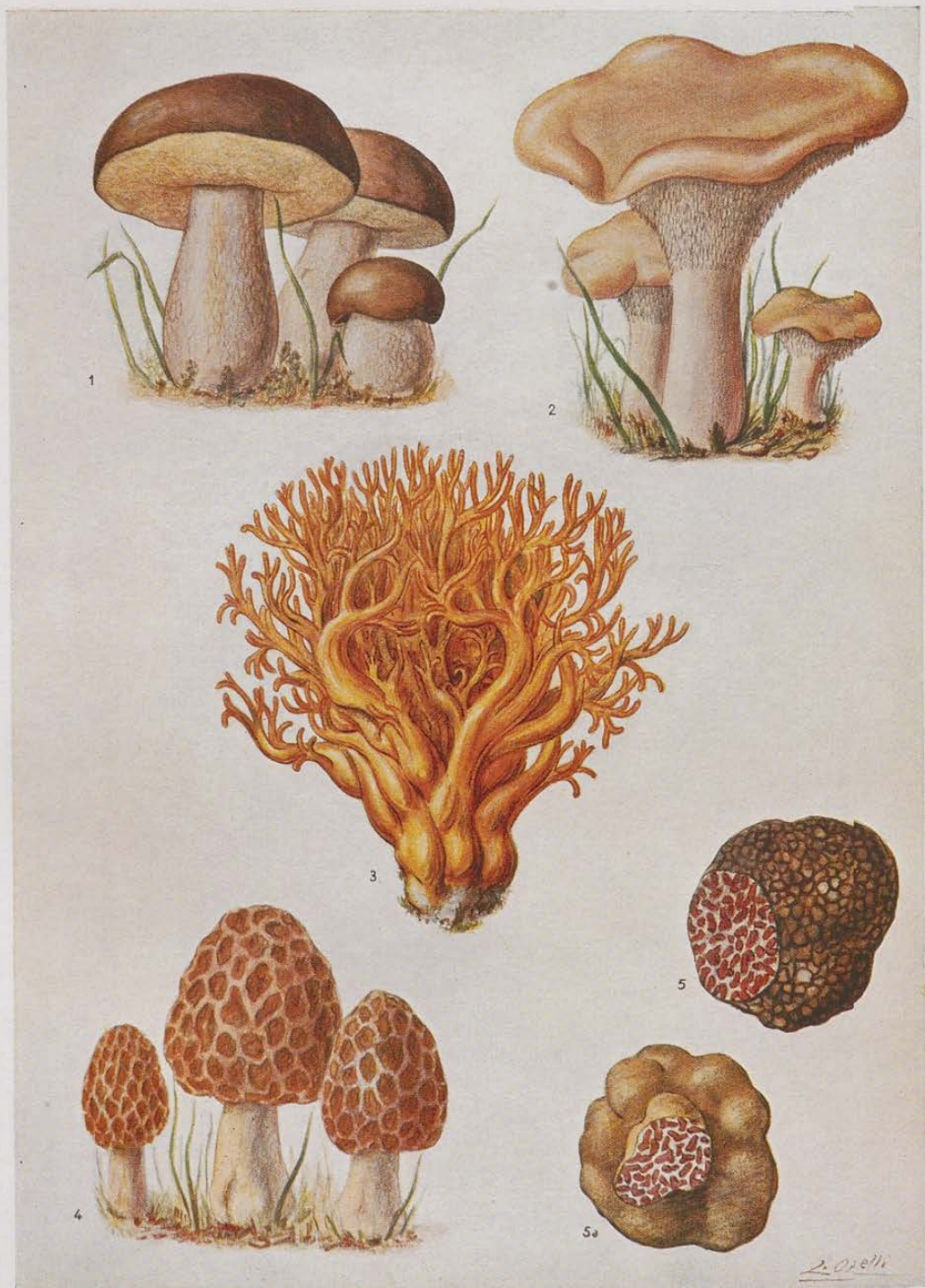



Fig. 253 – 1° Porcino (Boletus edulis) - 2° Steccherino dorato (Hydanum repandum) - 3° Ditola gialla (Clavaria aurea) - 4° Spugnola gialla (Morchella esculenta) - 5°, 5°a Tartufi.

Pesci grassi: anguille, aringhe, sgombri, salmoni, cheppie, tonno sott'olio, rombi, sardine all'olio, carpe, reine.

Uova sode.

Verdure: cavoli, funghi, pomodori, acetosella, melanzane, verdure crude.

Mollica di pane, pasta sfogliata.

Formaggi fermentati.

Frutta crude.

Vini puri, generosi, alcoolici, liquori ed acque gasate.

*Nota.* — Il regime generale dei dispeptici potrà variare leggermente, a seconda della forma di dispepsia e delle sensazioni provate dal malato in seguito a questo o quel cibo.

**Alimentazione tipo:**

*Al mattino a colazione:* caffé e latte, té al latte, pane tostato o biscotti, con burro.

*A mezzogiorno:* carne arrosto o ai ferri. Purea di patate o lenticchie non spellate. Marmellata. Pane rifatto o tostato in moderata quantità. Acqua minerale a seconda dell'ordinazione del medico.

*Merenda:* té al latte con pastine secche.

*Alla sera:* poca minestra magra, pesce magro o prosciutto magro. Verdure cotte. Formaggio fresco. Arance, marmellate, frutta cotta. Pane o biscotti. Acqua minerale.

Mezz'ora dopo i due pasti principali, si prenderà una tazza di infuso caldo: menta, tiglio, camomilla, verbena od anice.

## Diabete semplice.

### Regime

**Alimenti permessi:**

D'origine animale: tutte le carni (manzo, montone, agnello, vitello, maiale, ecc.). Carni salate o affumicate (prosciutto, mortadella, salsiccia, lingua, salame, ecc.). Paté — eccettuata la crosta —. Pollame (polli, piccioni, anitre, oche, tacchini, ecc.). Selvaggina, cervella, rognone, fegato, sanguinacci. Pesci di ogni sorta. Ostriche, datteri di mare, frutti di mare, aragosta, granchi, gamberi, lumache, rane. Uova sotto ogni forma di preparazione, escluse quelle con farina e con zucchero. Grassi (lardo, grasso di maiale, d'oca, di montone, midollo di manzo). Panna, burro, formaggi freschi o fermentati.

D'origine vegetale: spinaci, acetosella, porri, asparagi, sedano, tutte le insalate cotte e crude, crescione, cetrioli. Noci, nocciole, mandorle, olive.

**Alimenti permessi relativamente** (vale a dire permessi in moderata quantità):

Cavoli, cavolini di Brusselle, cavolfiori, choucroute, cavoli-rapa, rape, radicchi, fagiolini, carciofi, pomodori, funghi, tartufi. Arance, fragole, lamponi, ribes, noci di cocco. Pane (mollica), a seconda delle prescrizioni del medico. Pane glutinoso, glutine e leguminose, soja, mandorle.

**Alimenti assolutamente proibiti:**

Farine di cereali e paste (semola, paste alimentari). Riso, farina di granturco, sagou, arrow-root, lenticchie, fagioli, piselli, castagne, fave, carote, barbabietole, topinambours, meloni, cipolle, aglio.

Pasticceria: dolci, biscotti, zucchero, cibi zuccherati, miele, caramelle, cioccolatini. Quasi tutte le frutta e specialmente l'uva, i datteri, i fichi, le banane, le prugne, le pesche, le albicocche, le pere, l'ananas, le frutta secche. Marmellate e frutta sciroppate.

**Alimenti liquidi permessi:**

Vino rosso, acqua minerale, infusi non zuccherati (caffé, té). Brodo di carne di manzo, di vitello o di pollo.

**Alimenti liquidi permessi relativamente:**

Latte, limonate.

**Alimenti liquidi proibiti assolutamente:**

Birra, sidro, spumante, vini zuccherati, sciroppi, bevande zuccherate o gasate, limonate.

*Osservazioni.* — Agli alimenti non si dovrà mai aggiungere nè farina nè zucchero. Per le salse si userà, accanto all'acqua, al brodo e al vino del burro, qualche tuorlo d'uovo, dei grassi, olio, spezie (pepe, senape, succo di limone, rafano). Lo zucchero verrà sostituito dalla saccarina o dalla glicerina.

**Alimentazione tipo:**

*Al mattino a colazione:* caffè nero senza zucchero, con un po' di panna.

*A mezzogiorno:* 2 uova con o senza prosciutto, carne ai ferri o arrosto, pesce. Verdure, insalata a discrezione, noci, mandorle, nocciole. Pane o patate in luogo del pane. Vino rosso e acqua minerale.

*A merenda:* té senza zucchero, con panna.

*Alla sera:* Brodo o antipasto. Carne, pollame, pesce. Verdure. Formaggio molle. Mezzo arancio. Pane o patate come a mezzogiorno. Pochissimo vino rosso e acqua minerale.

## Malattie di fegato.

### Regime generale.

**Alimenti permessi:**

Carni rosse (manzo, montone) o carni bianche (vitello, pollo, tacchino, coniglio) ben cotte e in quantità limitata. Prosciutto magro.

Uova: 1 al giorno.

Pesci magri lessati: sogliole, lime, naselli, razze, merluzzi, baccalà, trote, lucci, pesce persico.

Verdure: piselli, carote, carciofi, scorzonera, insalate cotte, pomodori, zucche, cipolle, patate.

Farinacei: paste alimentari, pane, ma in quantità limitata.
Frutta ben mature.
Latticini: latte puro, latte scremato, latte d'asina, latte cagliato, kefir, yoghourt, formaggio fresco, burro in piccola quantità.
Bevande: acque minerali, infusi.

**Evitare specialmente:**

I grassi e le carni grasse (maiale, oca, fegato grasso, salmone, tonno, cheppia, sgombro, anguilla, aringhe fresche, sardine all'olio, carpe, reine).
Gli acidi: aceto, succo di limone, frutta immature, fagiolini, spinaci, acetosella, rabarbaro, asparagi, cavoli, rape, radicchi, crescione, tartufi.
Le spezie: pepe, senape, capperi, cetriolini, aglio, cipolline; carni frolle, marinate, salate e conservate.
Gli alimenti indigesti: crostacei, frutti di mare, lumache.
Le bevande alcooliche, le bevande fermentate, il cioccolato, il cacao.

**Alimentazione tipo:**

*Al mattino a colazione:* mezz'ora prima di far colazione, bere un bicchiere di acqua purgativa: 15 giorni al mese. Té leggero zuccherato con miele e biscotti.
*A mezzogiorno:* carni bianche ben cotte o carni rosse sanguinolenti. Verdure fresche. Frutta. Formaggi dolci. Pane raffermo. Acqua minerale aggiunta di poco vino bianco.
*Alla sera:* Minestra magra o latte. Un uovo o del pesce. Patate o verdure. Formaggi dolci, yoghourt, frutta. Bibite: come a mezzogiorno.
*Prima di coricarsi:* un infuso caldo o del latte caldo zuccherato.

## Malattie del tratto digerente - Enteriti.

### Regime

**Alimenti permessi:**

Minestrine o pappe alla farina di cereali: frumento, riso, avena, arrow-root, tapioca. Si preparano con acqua o con brodo di verdure o con decotto di cereali: si possono anche preparare con latte. Pancotto preparato con pane tostato o con grissini pestati e stacciati. Paste alimentari, cotte in acqua o in brodo di pollo, aggiunte di burro fresco e di sale al momento di servirle. Riso.
Uova: freschissime al guscio, tuttavia in moderata quantità e a seconda della tolleranza individuale.
Verdure in purea, patate.
Latte puro scremato, allungato con acqua; kefir, yoghourt.
Frutta cotte e zuccherate: marmellate, composte e gelatine.
Pastine secche, biscotti.
Bibite: acqua zuccherata, acqua al lattosio, acqua al pane, al riso, acqua albuminosa. Infusi caldi: té leggero. Acqua minerale.

**Alimentazione tipo:**

alle 7 ½: un brodo di verdure con due cucchiaiate di riso ben cotto.

alle 9 ½: purea di patate piuttosto leggera condita con pochissimo sale e burro. Acqua minerale.

*A mezzogiorno:* Pancotto all'acqua o al latte; poco sale e poco burro.

*Alle* 15: pasta cotta in acqua, ben scolata e condita al burro e sale nel piatto stesso. Acqua minerale.

*Alle* 18: brodo di verdura o acqua al lattosio.

*Alla sera:* (alle 20) pappa di farina di riso. Due cucchiaiate di gelatina di ribes.

*Prima di coricarsi:* una tazza di infuso di tiglio.

## Arteriosclerosi - Ipertensione.

### Regime generale

**Alimenti permessi:**

Antipasti: pomodori, ravanelli, meloni, cetrioli, ostriche.

Uova: in piccola quantità.

Pesci magri: lime, sogliole, passerini, naselli, aringhe fresche (senza latte), triglie, merluzzi, pesce persico, orate, lucci.

Carni: manzo, montone, maiale, pollame, coniglio.

Verdure: patate, carote, piselli, fagiolini, cavolfiore, cavoli-rapa, barbabietole, rape, cardi, sedani, sedani di Verona, carciofi, porri, pomodori, cipolle. Tutte le insalate crude e cotte, fagioli, lenticchie, piselli secchi, castagne.

Paste alimentari e riso.

Latticini: latte, latte cagliato, panna, formaggi non fermentati.

Dolci: creme, dolci al riso, biscotti, pastine secche, tartine, pasticceria freschissima.

Condimenti: sale in quantità moderata, aceto, limone, aglio.

Pane raffermo, biscotti.

Bibite: acque minerali, vino leggero annacquato, sidro, aranciate, limonate, infusi aromatici, caffè decaffeinato.

**Evitare specialmente:**

Gamberetti, aragoste, granchi, lumache, frutti di mare.

Le carni insaccate e salate (escluso il prosciutto magro), gli alimenti conservati in generale.

Selvaggina, anitra, carni frolle, marinate o affumicate, piatti molto saporiti, con gelatina; il cervello e il fritto in genere.

Cavoli, cavolini di Brusselle, spinaci, asparagi, tartufi.

Formaggi fermentati.

Pepe, senape.

Caffé e té.

Vino puro, vino forte o spumante, birre forti, liquori, frutta sotto spirito, acque gazose.

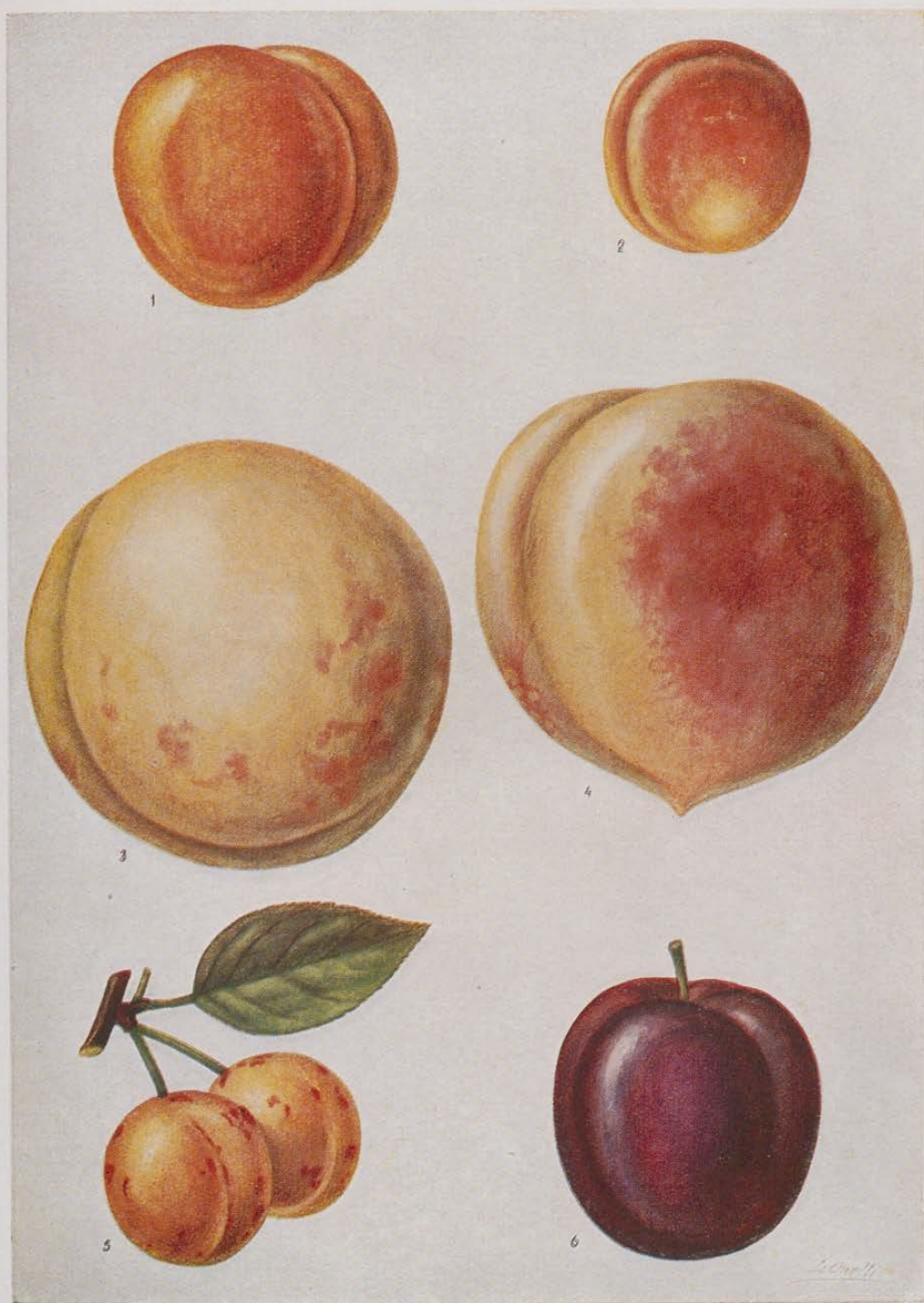



Fig. 254 – 1° Pesca « Romana comune » - 2° Pesca « Alessandrina gialla comune » - 3° Pesca « Biancona di Verona » - 4° Pesca « Poppa di Venere » - 5° Albicocca « Mirabella gialla » 6° Prugna « Santa Rosa ».

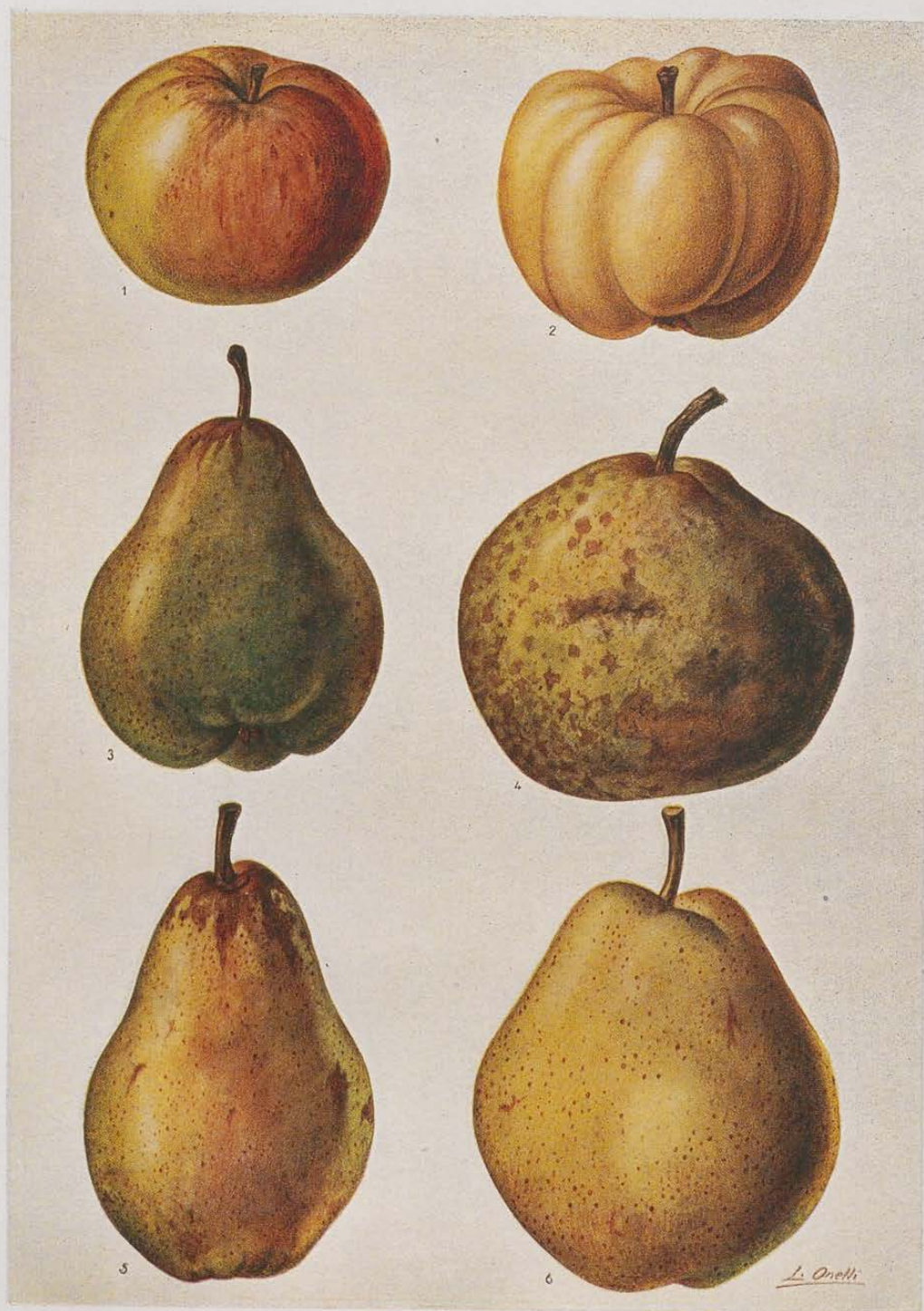



Fig. 255 – 1° Mela « Renetta Belfiore » - 2° Mela « Calvilla d'inverno » - 3° Pera « Butirra Diel »
4° Pera « Passa Crassana » - 5° Pera « William » - 6° Pera « Duchessa d'Angoulème ».

**Alimentazione tipo:**

*Al mattino:* mezz'ora prima di far colazione, si prenderà un bicchiere di acqua purgativa, a seconda della prescrizione del medico. Ciò per 15 giorni al mese. Caffè leggero con latte, biscotti o pane tostato. Latte puro oppure una zuppa al latte.

*A mezzogiorno:* Carne arrosto, verdure, formaggio fresco, frutta crude, pane raffermo, vino leggero con acqua minerale.

*Alla sera:* Minestra magra o brodo magro; patate o pastine al riso, frutta crude o cotte, pane raffermo. Le medesime bevande che a mezzogiorno.

*Prima di coricarsi:* un infuso caldo: tiglio, camomilla, arancio, anice.

## Malattie della pelle.

Le malattie della pelle hanno cause diverse per cui non è possibile stabilire un regime di ordine generale. Il medico curante, una volta accertate le cause della malattia cutanea in atto, stabilirà quale sia il regime da seguire.

# PARTE SECONDA

## LA PASTICCERIA

Un dovere imperioso si impone giornalmente alla massaia: essa stessa od il personale della casa, debbono occuparsi del servizio della cucina. Se non sarà la padrona di casa che si occuperà della preparazione dei cibi, essa dovrà ciò nondimeno badare a che questi vengano preparati con cura e variati giustamente. Il lavoro di cucina richiede un numero di ore non indifferente.

Anche le massaie che non si occupano personalmente dei pasti giornalieri hanno grande gioia invece nella confezione dei dolci; specialmente le mamme sono liete di poter preparare esse stesse il dolce per i figlioli: esso verrà accolto con tale gioia dai bambini (e diciamolo pure, anche dai grandi) che la « mamma » sarà largamente ricompensata per il suo lavoro!

Un buon dolce non è soltanto una gioia della tavola: esso esplica anche una parte importante dal punto di vista alimentare.

Sono queste le ragioni per le quali nessun libro di cucina è completo se non comporta un capitolo sulla pasticceria.

La pasticceria è complessa e, più che alla cucina, può venir avvicinata alla chimica. È più facile « aggiustare » un piatto andato a male che un dolce non riuscito. Ne consegue che le lettrici dovranno porre grande attenzione nell'esecuzione delle preparazioni che daremo in seguito, cercando di essere accuratissime nella pesatura degli ingredienti e nella elaborazione richiesta. Quella che si chiama *pratica*, non può venir acquisita tuttavia che dopo numerosi tentativi, e ogni buona massaia non mancherà di applicarsi al lavoro con buona volontà, sapendo che questo è uno dei capitoli che meglio servono a far valere la sua abilità, il suo talento ed il suo gusto.

Le ricette che daremo in seguito sono calcolate per 8 persone. Tutte sono state eseguite un numero infinito di volte e permettono di agire a colpo sicuro, evitando al massimo gli insuccessi.

### Le paste lievitate.

**1596. — Pasta da brioche.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 200 gr. di burro, 15 gr. di zucchero, 4 gr. di sale fino, 10 gr. di lievito, 3 piccole uova intere.

Prendere la quarta parte delle farina e disporla a fontana sulla tavola da pasticceria o sul tavolo di marmo. Disciogliere il lievito con 1/4 di latte

tiepido, metterlo al centro della farina, impastarlo e, se sarà necessario, aggiungere un altro po' di latte tiepido, in modo da ottenere una pasta ben morbida. Farne una forma rotonda, fenderla a croce e riporla in una concolinetta; coprirla e farla lievitare in un punto caldo della cucina. Mentre la pasta si rigonfia, si prepara l'altra porzione di farina sul marmo, vi si uniscono le uova uno alla volta e si lavora poi il tutto a piene mani battendo energicamente la pasta, onde farla diventare ben elastica. Dopo 10 minuti di lavorazione, quando la pasta si distaccherà spontaneamente dalle dita, si aggiungerà lo zucchero ed il sale e poi il burro, sempre lavorando e battendo la pasta. Continuare la lavorazione per altri 5-6 minuti. (Il burro sarà stato rammollito, in modo da poter venire facilmente incorporato). Riunire con la pasta levata, che nel frattempo avrà raddoppiato di volume, unendole delicatamente, senza batterle. Sistemare il tutto in una terrina spolverata di farina. Coprire col coperchio la terrina e tenere in caldo per 3-4 ore, in modo da far montare la pasta. Batterla allora un po' nella terrina o su di una tavola infarinata, in modo da romperla ben bene. Rimettere la pasta nella terrina coperta e tenerla in fresco fino al momento dell'uso.

Questa pasta va preparata verso le 17-18 della sera; sbattuta e rotta verso le 20-21 dello stesso giorno — quando sarà aumentata del doppio — e lasciata durante la notte al fresco, dopo aver dato alla pasta stessa la forma desiderata. Questo procedimento rassoda la pasta e permette di conferirle la forma voluta. (Per la cottura, vedi: *Grossi dolci*).

**1597. — Pasta da Savarin.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 80 gr. di burro, 7 gr. di lievito, 10 gr. di zucchero, 3 gr. di sale, 2 uova intere, 1 decilitro di latte tiepido.

Riscaldare una terrinetta al bordo del forno. Sistemarvi la farina e praticare al centro un buco nel quale verrà messo il lievito e — dopo di esso — il latte tiepido onde farlo disciogliere. Quando il lievito sarà disciolto, si uniranno le due uova e si mescolarà ben bene il tutto. La pasta deve essere molto molle, quasi liquida. Batterla ben bene per 2-3 minuti con le mani. Coprire la terrina e metterla a calore temperato per circa 3/4 d'ora, in modo che la pasta raddoppi di volume. Far poi rammollire il burro, lavorarlo fino a quando sarà diventato una specie di manteca ben liscia e unirlo alla pasta con il sale e lo zucchero. Battere il composto nella terrina (con le mani), sollevandola e lasciandola ricadere nella terrina; questa operazione deve durare solamente 4-5 minuti. La pasta è, così, pronta e può venir usata immediatamente, conformemente alle indicazioni che daremo in seguito. (Vedi: *Grossi dolci*). (È più pratico sciogliere il lievito col latte. « *N. d. T.* »).

**1598. — Pasta da babà.** I babà si preparano con la stessa pasta dei Savarins; aggiungendo però, in ultimo — per le proporzioni date — 50 gr. di uva passa od uva malaga e 30 gr. di uva di Smirne, ben mescolate fra loro dopo esser state ben pulite, private dei semi, lavate ed asciugate.

*Nota.* — Questa preparazione della pasta permette di servire i Savarins ed i babà all'incirca due ore dopo l'inizio della preparazione e dà risultati perfetti.

La composizione dello sciroppo per bagnare i babà ed i savarins è data al capitolo delle creme, zucchero cotto, ecc.

**1599. — Pasta da Kugelhupf.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 100 gr. di burro, 25 gr. di zucchero, in polvere 15 gr. di lievito, 125 gr. di uva Malaga privata degli acini, 7 gr. di sale, 2 uova intere e 2 decilitri di latte.

Preparare la pasta lievitata, come è stato detto per i Savarins. Quando si sarà ben bene miscelato il tutto, dopo aver aggiunto poco a poco i vari ingredienti e le uova ad una ad una, si unirà la quantità di latte che risulta necessaria per ottenere una pasta morbida. La pasta deve essere elastica, quindi lavorata a fondo. Far levare del doppio, nella forma adatta, e cuocere poi in forno.

**1600. — Pasta da Krapfen** (*Bigné alla tedesca*). Proporzioni: 250 gr. di farina, 100 gr. di burro, 10 gr. di zucchero, 5 gr. di sale, 10 gr. di lievito, 2 uova intere e 1 bicchiere di latte tiepido.

Detta pasta si prepara esattamente come la pasta da brioche. Il latte serve a diluire la pasta levata. Si produrrà una pasta piuttosto soda, che verrà distesa col matterello, dopo averla fatta riposare.

**1601. — Pasta da crescentini.** Proporzione per 15 crescentini: 250 gr. di farina, 75 gr. di burro, 5 gr. di sale, 6 gr. di lievito e 1 decilitro di latte.

Con un quarto di farina ed il lievito, lavorati e messi in acqua tiepida, si preparerà la solita pasta lievitata (tagliata in croce leggermente). Nel frattempo si lavorerà il resto della farina col sale, metà del burro e un po' di acqua e latte tiepidi. Unire in seguito la pasta levata ben asciutta, badando che il composto non risulti troppo molle. Disporre tutta la pasta in una terrinetta — a calore dolce — coprendola con un pezzo di tela. Lasciar levare il composto per 5-6 ore; rimetterlo sulla tavola da pasticceria e schiacciarlo col pugno. Distendere sulla sfoglia di pasta il burro rimasto, lavorarla ben bene e distenderla un po'. 1/4 d'ora dopo si daranno un altro paio di ripiegature alla pasta, come se si trattasse di una pasta sfogliata. Distendere poi la pasta col matterello in uno strato piuttosto sottile; dividerla a pezzi triangolari con un lato di 7-8 cm. e arrotolare poi questi triangoli, come per formare una sigaretta, procedendo dal basso del triangolo, in modo che la punta venga a restare al centro. Mettere i vari crescentini su di una piastra da forno burrata, dando loro la forma adatta. Lasciar levare la pasta al caldo; dorare poi la parte superiore con del tuorlo d'uovo battuto e mettere in seguito in forno molto caldo per 7-8 minuti.

**1602. — Pasta per panetti al latte** (*Per panini imbottiti o tartine*). Proporzioni per 24 panetti: 200 gr. di farina, 80 gr. di burro, 10 gr. di zucchero, 5 gr. di sale, 10 gr. di lievito, circa 2 decilitri di latte. Formare una pasta levata come è stato detto per i crescentini. Lavorare il resto della farina col

burro ed il sale, ma bagnando la pasta con del latte tiepido. Battere la pasta come è stato detto per la pasta da brioche e tenerla ben molle ed elastica. Unire al secondo composto la pasta levata e tenere in caldo il tutto per 3 o 4 ore. Quando la pasta sarà ben gonfiata, batterla ben bene sulla tavola, in modo da schiacciarla. Dividerla a pezzetti della grossezza di un uovo di piccione. Arrotolare leggermente i pezzi sulla tavola infarinata e dar loro la forma di panetti allungati. Disporli poi sulla piastra da forno ben burrata e tenerli in caldo per farli levare. Dorarli poi all'uovo battuto e cuocerli in forno caldissimo per 6-8 minuti.

**1603. — Biscotto affettato.** Si usa la stessa pasta indicata alla ricetta precedente. Aggiungere però un uovo intero e diminuire la quantità del latte. Quando la pasta sarà ben levata, si sistemerà nella forma adatta e si lascerà levare al caldo. Cuocere in forno caldissimo. Quando la pasta sarà fredda, tagliarla a fette da far tostare in forno oppure nell'apposito apparecchio.

**1604. — Panetti all'inglese.** Proporzioni: 500 gr. di farina, 20 gr. di lievito, 15 gr. di sale, 1/4 di litro di latte tiepido.

Preparare con la quarta parte della farina un composto levato piuttosto molle e ben chiaro. Disporre su questa pasta — che verrà un po' distesa — il resto della farina e tenere in caldo, in modo che la pasta sollevi la farina stessa. Mescolare ben bene il tutto con le mani, aggiungendo il latte tiepido ed il sale. Quando il composto sarà pronto, dovrà essere ben liscio e molle. Disporlo allora nella forma speciale a chiusura ermetica (la forma non va riempita che per metà e verrà lasciata levare solamente per 3-4 cm.). Chiudere la forma col coperchio e metterla poi in forno caldissimo per almeno un'ora. Non aprire la forma prima che siano passati almeno 3/4 d'ora, vale a dire quando la pasta sarà ben cotta.

**1605. — Pastella per friggere.** Proporzioni: 200 gr. di farina, 5 gr. di sale, 6 cucchiai d'olio d'oliva, 3 decilitri di acqua tiepida, 4 bianchi d'uovo, 5 gr. di lievito.

Riscaldare anzitutto la terrina nella quale verrà sistemata la farina. Praticare al centro un vuoto, nel quale si verserà l'olio, il sale, l'acqua tiepida ed il lievito. Lavorare il tutto con le mani, in modo da ottenere una pasta che possa giustamente rivestire le dita (la quantità di acqua varia a seconda della qualità della farina, per cui i 3 decilitri non sono una misura fissa). Per ottenere il risultato voluto — vale a dire di non dare alla pasta una eccessiva elasticità — bisognerà aggiungere a tutta prima la quantità di acqua che si ritiene necessaria perchè la pasta venga ad essere quasi a punto. Appena la pasta sarà ben stemperata non si dovrà più lavorarla e la si raggrupperà invece al fondo della terrinetta, che verrà ricoperta con un piatto e tenuta in un luogo piuttosto caldo per 3-4 ore, in modo da provocare la fermentazione della pasta. Al momento dell'uso si aggiungono delicatamente 4 bianchi d'uovo battuti a neve ben soda.

**1606. — Pasta da dolci alla reale.** Preparare una corona di pasta da brioche, delle proporzioni seguenti: (per 10-12 persone) 250 gr. di farina, 125 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 12 gr. di lievito, 5 gr. di sale, 2 uova intere e un po' di acqua.

Lavorare la pasta come se si trattasse di una brioche; per la preparazione, vedere: *Grossi dolci.*

**1607. — Pasta per Coulibiac.** Il coulibiac è un piatto della cucina russa e si prepara con una pasta da brioche oppure con una pasta sfogliata.La pasta da brioche viene preparata secondo le seguenti proporzioni (per 8-10 persone): 375 gr. di farina, 125 gr. di burro, 12 gr. di sale, 15 gr. di lievito, 2 uova intere. Lavorare questa pasta come se si trattasse di una brioche comune, tenendola tuttavia piuttosto solida, in modo da poterla distendere con il matterello.

**1608. — Pasta levata alla alsaziana.** Proporzioni: 200 gr. di farina, 110 gr. di burro fresco, 15 gr. di lievito, sale, 1 uovo intero e mezza tazza di latte tiepido.

Mettere il lievito in un recipiente e versare sul medesimo il latte tiepido e un po' di zucchero. Lasciar fondere il lievito nel latte senza agitare: esso deve disciogliersi così. Nel frattempo lavorare la farina col sale, lo zucchero, il burro, l'uovo intero. Quando la miscela sarà perfetta, aggiungere il lievito preparato e battere poi la pasta fino a quando essa non si attaccherà più alla spatola.

**1609. — La focaccia.** È una corona di pasta da brioche molto zuccherata e meno burrata della pasta da dolci alla reale. Cospargerla di sottili fettine di cedro candito e spolverarla di zucchero granulato.

**1610. — Pasta per galletta, alla reale** (*sfogliata*). La galletta alla reale si prepara con gli avanzi di pasta sfogliata per bocconi, vol-au-vent, dolci di mandorle, ecc. I ritagli vengono raggruppati senza troppo maneggiarli; passare il matterello su di essi e preparare la galletta. La ricetta seguente, indica una maniera più rapida della preparazione della galletta alla reale.

**1611. — Pasta di famiglia per galletta alla reale.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 175 gr. di burro, 5 gr. di sale e un decilitro e mezzo di acqua.

Mettere la farina sul marmo della tavola e formare con essa una fontana, al centro della quale si metterà il sale, l'acqua ed il burro maneggiato. Lavorare tutto assieme delicatamente e rapidamente, senza tentare di ottenere una miscela perfetta. Appena la pasta risulta amalgamata approssimativamente, la si rotolerà, avviluppandola poi in una tela e la si lascerà riposare al fresco per una buona ora. Ripiegarla quindi quattro volte — come se si trattasse di una pasta sfogliata — lasciandola riposare dopo la seconda ripiegatura. Per questa pasta si procede a quattro ripiegature in luogo di sei.

**1612. — Pane rigonfio.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 75 gr. di burro, 10 gr. di sale fino, 8 gr. di lievito, 1 uovo intero e mezzo bicchiere di acqua.

Preparare questa pasta come se si trattasse di una pasta da brioche. Tenerla piuttosto molle, preparandola il giorno precedente. Sistemarla in uno stampo cilindrico che possa venir chiuso ermeticamente. Si possono anche preparare dei piccoli panetti, che verranno disposti sulla piastra da forno. Lasciar levare la pasta, dorarla e cuocerla in forno ben caldo.

**1613. — Pasta sfogliata.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 200-225 gr. di burro, 2 decilitri circa di acqua fredda, 8 gr. di sale.

Disporre la farina sulla tavola da pasticceria, a fontana; sistemare al centro il sale e l'acqua fredda. Lavorare leggermente il tutto, in modo da non dare alla pasta alcuna elasticità. La miscela deve avvenire rapidamente. La pasta deve avere lo stesso grado di consistenza del burro molle che verrà impiegato in seguito, il quale dovrà essere più sodo che molle ed avere una notevole resistenza. Questa prima preparazione della pasta sfogliata ha notevole importanza per la riuscita dell'elaborazione e non sarà mai abbastanza curata. Sarà bene non mettere sin dall'inizio i due decilitri di acqua, per evitare che la pasta riesca troppo molle, dato che non tutte le farine posseggono la medesima facoltà di assorbimento. È per tale ragione che non è mai possibile di dare a *priori* la quantità di burro necessaria. Per conoscere tale quantità, bisognerà pesare il composto una volta terminata la prima suddetta operazione: la proporzione del burro sarà eguale alla metà del peso del composto. Vale a dire: per 450 gr. di pasta occorreranno 225 gr. di burro. Operando in tal guisa, si otterrà sempre una pasta regolare.

Per la miscela della pasta e del burro, si opererà come segue: la pasta primitiva va tenuta in fresco per 1/4 d'ora. Appiattire quindi la pasta schiacciandola col pugno; sistemare poi al centro della pasta stessa il burro leggermente impastato e ribattere i quattro angoli della pasta in modo da ben racchiuderlo. Distendere poi la pasta col matterello in una striscia lunga e regolare, che verrà assottigliata fino al momento nel quale si comincia ad avvertire la presenza del burro. Bisogna ricordare che durante le operazioni di lavorazione, si deve infarinare meno che sia possibile la pasta, in modo da non alterare le proporzioni suddette. Quando la pasta si presenta in striscia ben stretta, si ripiega in tre, ripiegando un angolo al centro della pasta e l'altro al disopra dell'angolo stesso. Lavorare la pasta nell'altro senso, facendola girare su sè stessa e rivoltandola; si ricomincia poi di nuovo l'operazione di allungamento col matterello. Piegare di nuovo in tre la pasta: questa operazione risulterà dunque eseguita in senso contrario alla precedente. Lasciar riposare la pasta in fresco per una ventina di minuti e poi ripiegarla altre due volte, sempre in senso contrario. Lasciar riposare per altri venti minuti o mezz'ora; dare poi altre due ripiegature, in modo che siano sei in tutto: è questo il numero di ripiegature necessarie per ottenere la pasta sfogliata. Essa si presta allora alla preparazione di un numero infinito di dolci. (Vedi le figg. 64 a 80). (Se si mette 1/3 di burro nel primo impasto, si diminuisce notevolmente la quantità dell'acqua e la riuscita è più perfetta; i risultati saranno ancora mi-

gliori se il numero delle ripiegature (o giri) sarà portato a otto, invece di sei. (*N. d. T.*).

**1614. — Pasta semi-sfogliata.** Certi dolci, pur necessitando una pasta leggera, un po' sfogliata, non implicano l'uso della vera pasta sfogliata. Anche certi antipasti alla pasta, possono venir preparati senza che la pasta stessa richieda una lunga preparazione. In questi casi si prepara una pasta semi-sfogliata, che viene ottenuta rapidamente in questo modo: 200 gr. di farina, 200 gr. di burro, 5 gr. di sale e tanta acqua quanta occorre per preparare una pasta piuttosto soda.

Lavorare farina e burro, sale ed acqua con mezzo succo di limone, senza troppo mischiare gli ingredienti. Ripiegare due o tre volte la pasta in modo da amalgamare il burro e da sfogliare la pasta; impiegarla subito per qualsiasi uso. (I ritagli della pasta sfoglia possono benissimo essere adoperati per questo uso; basta raggrupparli e ridare un solo giro. « *N. d. T.* »).

**1615. — Sfogliata alla russa.** Questo metodo dà risultati sorprendenti. Prendere: 500 gr. di farina, 500 gr. di burro, 20 gr. di sale, 2 uova intere, il succo di un limone ed un bicchiere di acqua.

Con metà della farina, il sale, le uova, il succo di limone e metà dell'acqua, si preparerà un composto omogeneo, lavorato lungamente, come è stato detto per la pasta da brioche. Quando la pasta sarà ben coriacea, verrà racchiusa in un tovagliolo e tenuta su ghiaccio per 3 ore. Lavorare allora il resto della farina ed il burro con la minor quantità d'acqua possibile (se il burro è ben rammollito, non occorrerà affatto dell'acqua). Distendere poi la prima pasta e sistemare al centro della medesima la pasta al burro e farina. Lavorare il composto come è stato detto per la pasta sfogliata, dopo averlo lasciato riposare per una mezz'oretta. Rivoltare la pasta 4 volte. Serve come la pasta sfogliata.

**1616. — Sfogliata istantanea.** Proporzioni: 500 gr. di farina, 625 gr. di burro, 20 gr. di sale, il succo di 1 limone e pochissima acqua.

Il burro non deve essere molto sodo. Lavorare il tutto assieme e ripiegare la pasta 4 volte. Questa preparazione dà ottimi risultati, ma è molto fragile, una volta cotta.

**1617. — La pasta da choux.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 100 gr. di burro, 15 gr. di zucchero, 3 gr. di sale, 1/4 di litro di acqua e 4 uova intere.

Mettere in una casseruola l'acqua fredda o calda, il sale ed il burro e quando il composto bolle, ritirarlo dal fornello e aggiungervi la farina mescolando con una spatola, in modo da ottenere una pasta densa e compatta. Rimettere la casseruola al fuoco e rivoltare la pasta energicamente. Questa operazione ha per scopo di cuocere bene la farina, in modo che la pasta non aderisca più nè alla spatola, nè al recipiente di cottura. Ritirare dal fuoco ed aggiungere al composto — ancora caldo — le uova intere, che verranno aggiunte una ad una, mescolando ben bene il composto. La pasta pronta, deve

essere molle e colante, ma non liquida e mantenersi in blocco. Può darsi che il numero di uova si dimostri insufficiente: in tal caso si batte un uovo in un piatto e se ne incorpora alla pasta la quantità necessaria a portare la medesina al punto desiderato. (Se non basta un uovo intero, se ne aggiungerà un altro: per la decisione è questione di pratica).

**1618. — Pasta da choux per bigné rigonfi.** Si procede come è stato detto per la pasta da choux, con metà del burro indicato e metà dello zucchero.

**1619. — Pasta frolla per focacce.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 125 gr. di burro, 15 gr. di zucchero, 2 gr. di sale e 2 decilitri di acqua circa.

Disporre la farina a fontana e mettere al centro il resto degli ingredienti. Amalgamare il tutto delicatamente e rapidamente, in modo da unire le sostanze indicate senza rendere elastica la pasta. Racchiudere il composto in un pezzo di tela e lasciarlo riposare per 2 ore in luogo fresco. Questa pasta va preparata preferibilmente il giorno precedente: in tal guisa sarà più solida e perderà durante il riposo l'elasticità che la lavorazione di una mano inesperta le avrà conferito. Se la pasta si presentasse coriacea al momento della preparazione, una volta cotta sarà assolutamente una specie di cartone: un lungo riposo la distenderà e la renderà più morbida.

*Nota.* — Le proporzioni che abbiamo dato, servono per due grosse focacce oppure per 30 focaccette. Ogni focaccia può servire per 8 persone.

**1620. — Pasta da paté, da crostate e da timballi.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 80 gr. di burro, 40 gr. di strutto o 2 cucchiai di olio di oliva, 12 gr. di sale fino, 1 tuorlo d'uovo e due decilitri di acqua fredda.

Disporre la farina a fontana e mettere al centro della medesima il resto degli ingredienti. Lavorare tutto assieme e quando la miscela sarà quasi completa «schiacciare» ben bene la pasta (per questa operazione, si schiaccia la pasta sulla tavola col palmo della mano, spingendola in avanti. Ripetere l'operazione fino ad ottenere una pasta ben mescolata il cui compito è di sopportare un abbondante rivestimento di carne o di altra guarnizione la cui umidità non mancherebbe di scioglierla rapidamente). Lasciar riposare per qualche ora in fresco. (Vedi la fig. 66).

*Nota.* — Le proporzioni che abbiamo date, servono per un paté per 6 persone. (Per la pasta da paté, richiamarsi al pasticcio di caccia, nel capitolo: *Pasticci.* « *N. d. T.* »).

**1621. — Pasta zuccherata, chiamata anche « pasta secca ».** Proporzioni: 125. gr. di farina, 60 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, un pizzico di sale fino, 1 uovo intero e due tuorli d'uovo.

Disporre la farina a fontana sulla tavola da pasticceria. Sistemare al centro lo zucchero — disposto anch'esso a fontana —, il sale, il burro e l'uovo. Lavorare ben bene il tutto, amalgamando dapprima lo zucchero e l'uovo col

burro e poi la farina. La pasta deve essere omogenea. Lasciar riposare la pasta 2 o 3 ore, in luogo fresco.

*Nota.* — D'estate, quando il burro è molle, si rimpiazza l'uovo intero con 2 tuorli d'uovo; in tal guisa si ottiene una pasta più solida.

**1622. — Pasta frolla mandorlata.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 150 gr. di mandorle spellate, 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero in polvere, 2 uova, un pizzico di sale e la buccia di un limone.

Tritare finemente le mandorle, aggiungere a poco a poco lo zucchero (in modo da evitare che abbiano a rendere l'olio), un uovo intero e aggiungere al composto la farina, il burro, il secondo uovo, il sale e la buccia del limone. Lavorare la pasta, che va poi distesa col matterello. Lasciarla riposare un'ora prima dell'uso.

**1623. — Pasta genovese** (*Torta*). Proporzioni: 100 gr. di farina, 125 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 4 uova intere, profumo a volontà.

Mettere in un recipiente di rame lo zucchero e le uova intere. Sistemare il recipiente su di un fuoco molto dolce e battere il composto fino a quando sia almeno raddoppiato di volume e sia leggermente caldo. Ritirare il recipiente dal fuoco e continuare a battere il composto fino al raffreddamento. Unire allora la farina e il burro fuso (evitando però che il burro venga riscaldato eccessivamente, perchè in tal caso si unirebbe con difficoltà al composto e gli conferirebbe un cattivo gusto). Perchè la pasta sia leggera, bisogna unire i singoli ingredienti con molta leggerezza. Appena mescolato il tutto, cessare di lavorare la pasta dato che l'eccessivo rimescolamento appesentirebbe il composto, dando inoltre ad esso quella tinta verdognola che fa disperare le persone poco pratiche di cucina. (Vedi la fig. 88).

**1624. — Pasta genovese alle mandorle** (*Torta*). Sopprimere nella ricetta precedente 20 gr. di farina ed aggiungere 40 gr. di mandorlato (vedi apparecchi). Cuocere in forno a calore moderato.

**1625. — Pasta genovese al caramello** (*Torta*). Sempre le medesime proporzioni. Far caramellare 3 cucchiai dello zucchero. Versare il caramello su di un piatto o sul tavolo di marmo, ben oleando i medesimi. Quando il caramello sarà raffreddato, lo si unirà al resto dello zucchero, dopo averlo ben bene pestato. Preparare la pasta genovese come è stato detto alla ricetta 1623.

**1626. — Pasta al burro per biscotti.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 100 gr. di farina, 75 gr. di burro, 4 uova.

Mettere lo zucchero in una terrina con 4 tuorli d'uovo. Lavorare il composto fino a quando diventi ben spumoso e bianco. Aggiungere allora la farina e i quattro bianchi d'uovo ben battuti a neve: questa operazione va fatta molto delicatamente. Incorporare poi anche il burro fuso. Per questa pasta vanno

osservate le stesse indicazioni date per la pasta genovese, che questa soppianta ben sovente. (Vedi la fig. 85).

**1627. — Pasta per biscotti al cucchiaio** (*Savoiardi*). Proporzioni: 75 gr. di zucchero, 75 gr. di farina, 3 uova e un po' di vaniglia.

Lavorare lo zucchero e i 3 tuorli d'uovo lungamente. Unire delicatamente la farina ed i bianchi delle uova, ben battuti a neve. Non si deve cercare di rendere perfetta la miscela, poichè la pasta eccessivamente lavorata diventa liquida e dà luogo a biscotti piatti e screpolati. (Vedi alla fig. 86 la preparazione di questi biscotti).

**1628. — Pasta per biscotti alla savoiarda.** Proporzioni: 250 gr. di zucchero, 100 gr. di farina, 100 gr. di fecola, 7 uova e un po' di vaniglia.

Si procede come alla ricetta precedente. Versare assieme farina e fecola e unire al composto i bianchi delle uova ben battuti a neve. La cottura di questi biscotti è molto delicata.

**1629. — Biscotto arrotolato.** Proporzioni: 75 gr. di zucchero, 75 gr. di farina, 25 gr. di burro, 3 uova intere, 1 tuorlo d'uovo (per 10 persone).

Mettere in una terrinetta lo zucchero ed i quattro tuorli d'uovo. Montare ben bene con la spatola di legno, aggiungere la farina e poi 3 bianchi d'uovo battuti a neve. Terminare aggiungendo il burro fuso (che talvolta viene anche soppresso). Distendere questa pasta su di un foglio di carta burrata posato su di una piastra da forno. Deve risultare uno strato uniforme dello spessore di un centimetro e mezzo (evitare la mancanza di regolarità dello strato, perchè altrimenti si avrebbero delle porzioni della pasta eccessivamente secche od eccessivamente crude). Cuocere in forno ben caldo per 7-8 minuti; rovesciare poi la pasta sulla tavola e lasciarla raffreddare. Questo biscotto serve alla confezione di vari dolci: si può servirlo affettato, dopo averlo farcito con differenti creme o marmellate e dopo averlo accuratamente arrotolato. Serve anche per la preparazione del « ceppo di Natale ». (Vedi alla fig. 87 la preparazione, ed alla fig. 266 la presentazione).

**1630. — Pasta per biscotti Boudoir.** Proporzioni: 200 gr. di zucchero, 300 gr. di farina, 4 uova, un cucchiaio di miele, 1 gr. di acido tartarico (si acquista dai droghieri). Serve a preparare 3 dozzine di biscotti.

Battere le uova alla frusta, con zucchero e miele. Profumare il composto con un po' di essenza di arancio e aggiungere poi la farina e l'acido tartarico. Per la cottura, vedi: *Piccoli dolci.*

**1631. — Pasta di mandorle fondenti.** *Prima formula.* Proporzioni: 250 gr. di mandorle, 650 gr. di zucchero a pezzi, 1 pezzetto di vaniglia, 2 bicchierini da liquore di acqua fredda e una cucchiaiata di glucosio.

Spellare le mandorle, dopo averle tenute per qualche minuto in acqua bollente (vedi la fig. 95) e raffreddarle completamente. Lavarle poi in acqua fredda, asciugarle e tritarle finemente, aggiungendo gradatamente — durante l'ope-

razione — i due bicchierini di acqua fredda. Questa aggiunta ha per scopo di evitare che le mandorle abbiano a diventare oleose. Bisognerà tuttavia badare di non aggiungere l'acqua con troppa precipitazione, altrimenti le mandorle verrebbero inondate di acqua e non sarebbe più possibile di tritarle. Cuocere lo zucchero come è indicato al capitolo speciale, e quando sarà cotto, aggiungere le mandorle tritate — non sulla fiamma — mescolando e rimescolando con una spatola fino a quando la pasta sarà diventata sabbiosa. A questo momento si metterà il composto in mortaio e lo si triturerà finemente fino a quando sarà perfettamente freddo. Metterlo sulla tavola di marmo e lavorarlo con le mani fino a quando presenterà la consistenza di una pasta frolla. Avviluppare la pasta in un pezzo di tela inumidito e tenerla al fresco in una terrinetta coperta, fino al momento dell'uso.

*Nota.* — Questa pasta serve per la confezione di una moltitudine di pastine (petits fours) delle quali verranno date le ricette finali al capitolo dei petits fours.

**1632. — Pasta di mandorle fondenti.** *Seconda formula.* Ridurre in polvere finissima 250 gr. di mandorle spellate in precedenza e ben asciugate. Unire questa polvere sulla tavola, a 200 gr. di fondente da ghiaccia, aggiungendo anche un poco di vaniglia in polvere. Si otterrà in tal guisa una pasta assai simile a quella indicata alla precedente ricetta, un po' meno bianca e meno fine, ma di preparazione assai più rapida ed utilizzabile per i medesimi scopi.

**1633. — Pasta per frittelle comuni.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 25 gr. di zucchero vanigliato, 30 gr. di burro fuso, un pizzico di sale fino, 2 uova intere, 1 bicchiere di latte freddo, cognac o rhum per aromatizzare (dose per 12 frittelle).

Mettere la farina in una terrinetta, rompere le uova al centro del mucchio di farina, aggiungere lo zucchero, il sale ed il latte freddo contemporaneamente e battere a fondo il composto con una piccola frusta per ben disciogliere il tutto. Si otterrà una pasta liscia e chiara (se non fosse abbastanza liscia, si aggiungerà dell'altro latte freddo). Incorporare poi il burro fuso. Se la pasta conservasse ancora dei grumetti dopo la aggiunta del latte, si potrà passarla al setaccio prima di procedere all'aggiunta del burro fuso. La pasta va preparata due o tre ore prima dell'uso.

*Nota.* — La pasta da frittelle non va zuccherata più di quanto sia stato indicato, altrimenti si colora troppo presto quando viene fritta (lo zucchero fa sempre colorare le paste alle quali viene aggiunto). Dato poi che le frittelle vengono sempre servite in tavola cosparse di zucchero e passate alla marmellata, esse risulteranno sufficientemente dolci. Una parte del latte da impiegare nella preparazione della pasta può venir sostituita da eguale quantità di panna dolce. In tal caso si sopprimerà l'aggiunta di burro. Non usare che del burro fuso, ben depurato e decantato e non friggere con troppo grasso le frittelle.

**1634. — Pasta per frittelle fini.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 2 uova intere, 3 tuorli, 40 gr. di zucchero semolato, ½ cucchiaino di sale fino, 60 gr. di burro fuso, ½ litro di latte freddo, 2 bianchi d'uovo battuti a neve, rhum, cognac e fior d'arancio, ecc., a seconda del proprio gusto, per profumare la pasta.

Preparare la pasta stessa, secondo il metodo indicato alla precedente ricetta, aggiungendo in ultimo i due bianchi d'uovo battuti a neve.

**1635. — Pasta per crostate fritte** (vedi: *Delizie di Manon*). È una pasta da frittelle comuni. Mettere in una terrina 100 gr. di farina, un uovo intero, un pizzico di sale e diluire con latte e acqua (metà e metà), in modo da ottenere una pasta un po' più densa di quella usata comunemente per le frittelle.

## La meringa ed il meringaggio.

**1636. — Pasta da meringa** (*Meringa svizzera*). Proporzioni: 4 bianchi d'uovo, 250 gr. di zucchero in polvere e un po' di vaniglia.

Mettere i bianchi d'uovo in una bacinella di rame — che sarà solo destinata a tale uso — e batterli ben bene a neve. Aggiungere lo zucchero in polvere e la vaniglia; a tale scopo si verserà lo zucchero a pioggia con una mano, mentre con l'altra si mescolerà il composto con una spatola, però senza eccessiva energia e non per troppo tempo, dato che così operando la pasta finirebbe per risultare troppo molle. Il principio essenziale di riuscita sta nella sbattitura energica e prolungata dei bianchi d'uovo.

*Nota.* — Questa meringa serve alla confezione delle conchiglie che vengono poi riempite di panna montata, crema Chantilly, ecc.

**1637. — Pasta da meringa** (*Meringa italiana*). Proporzioni: 3 bianchi d'uovo, 250 gr. di zucchero in pezzi, 1 decilitro di acqua e 1 pezzetto di vaniglia.

Cuocere lo zucchero leggermente e versarlo sui bianchi d'uovo battuti a neve ben soda, continuando ad agitare il composto con la frusta. Se si ha a disposizione un'altra persona che aiuti nella preparazione della miscela è ancora meglio, dato che il calore dello zucchero cotto, può causare delle bruciacchiature. La meringa, raffreddata, serve per la guarnizione dei dolci più svariati e può sostituire la panna montata nelle regioni dove essa è introvabile. Questa meringa non va mai cotta al forno, a meno di non aggiungerle dello zucchero ghiacciato, come verrà detto in seguito. (Vedi: *Dita di dama*).

**1638. — Pasta da meringa.** (*Meringa cotta*). Proporzioni: 4 bianchi d'uovo, 250 gr. di zucchero a velo vanigliato.

Mettere nella solita bacinella i bianchi d'uovo e lo zucchero a velo o in polvere e battere ben bene su fuoco molto basso, fino a quando il composto sia abbastanza sodo da non diffondersi. Esso deve essere piuttosto caldo, ma non in modo tale che il bianco d'uovo risulti cotto. Cuocere poi in forno moderato.

Fig. 256 - Brioche alla mousseline (Ricetta 1693) — Fig. 257 - Brioche a corona (Ricetta 1695). — Fig. 258 - Brioche a testa (Ricetta 1694)
Fig. 259 - Crostata con ciliege (Ricetta 1732) — Fig. 260 - Crostata con albicocche (Ricetta 1733).

Fig. 261 - Pasticcio di mele (Ricetta 1722) — Fig. 262 - Dolce di mandorle alla Pithiviers (Ricetta 1715)
Fig. 263 - Plum-cake (Ricetta 1800) — Fig. 264 - Dolce Champigny (Ricetta 1717) — Fig. 265 - Kugelhopf (Ricetta 1703).

Fig. 266 – Biscotto arrotolato (Ricetta 1629) — Fig. 267 – Torta Sant'Onorato (Ricetta 1820).

Fig. 268 – Savarin al rhum (Ricetta 1696) — Fig. 269 – Linzer-torte (Ricetta 1752).

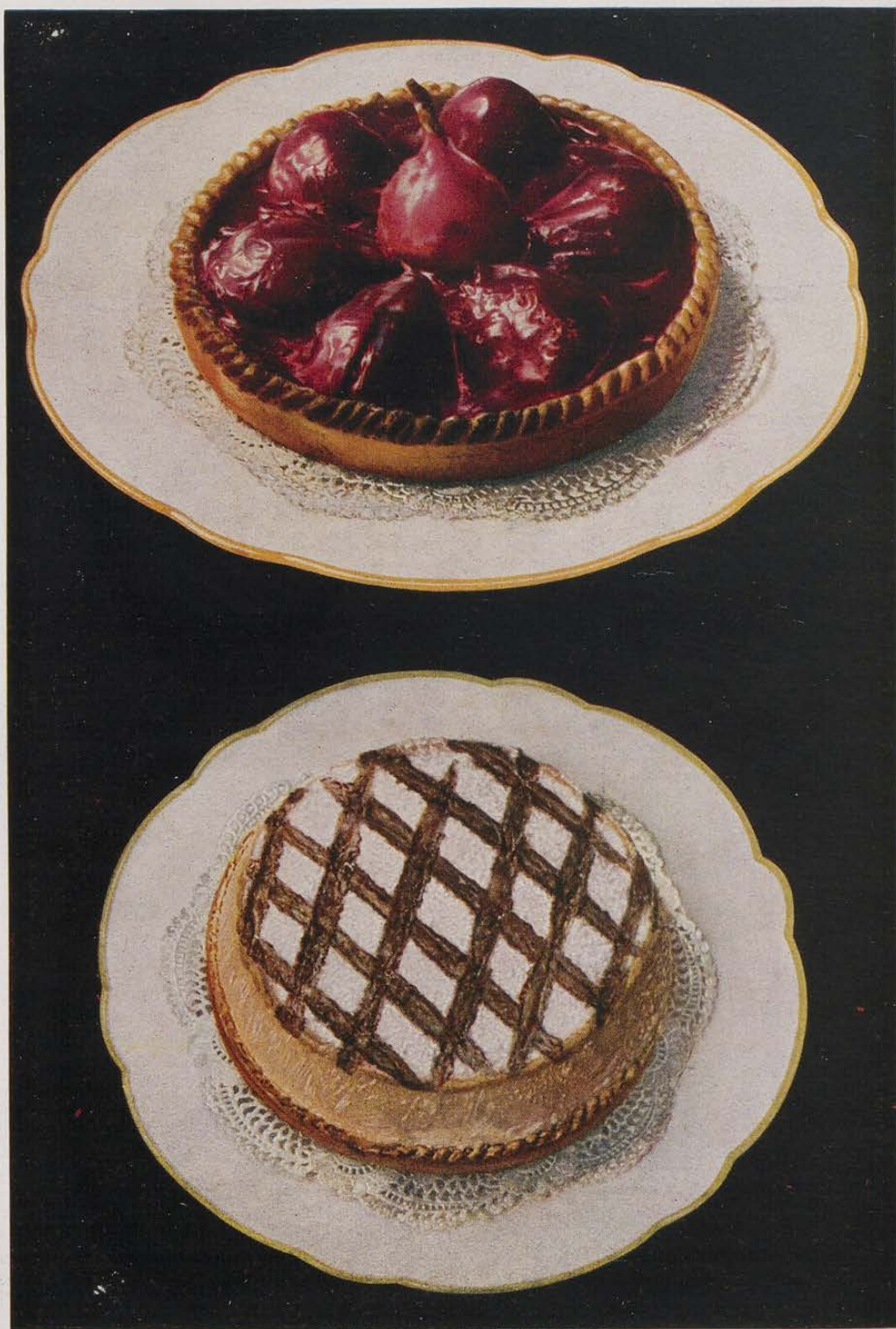



Fig. 270 - Crostata con pere (Ricetta 1739).
Fig. 271 - Crostata alla battelliera (Ricetta 2165).

*Nota.* — Questa meringa serve per la preparazione di dolcetti leggeri: spumette, funghetti imitati, ecc.

**1639. — Pasta meringata alle mandorle.** Proporzioni: 5 bianchi d'uovo, 200 gr. di zucchero in polvere, 150 gr. di mandorle secche ridotte in polvere, vaniglia od altro aroma.

Procedere come è stato detto per la « Meringa svizzera »: unire lo zucchero e la polvere di mandorle ai bianchi d'uovo battuti a neve. Le mandorle possono venir rimpiazzate da nocciole tostate e ridotte in polvere. Si può anche preparare una polvere composta per metà di mandorle e per metà di nocciole.

**1640. — Meringa alle fragole.** Proporzioni: 5 bianchi d'uovo; 250 gr. di zucchero cotto, 250 gr. di purea di fragole, 50 gr. di glucosio.

Cuocere lo zucchero con il glucosio. Unire poi la purea di fragole, la quale ridurrà il calore del composto; cuocere tutto assieme fino a quando si formeranno delle piccole bollicine. Versare poi il tutto sui bianchi battuti a neve e colorare il composto con qualche goccia di carminio. Questa meringa può venir aggiunta di ogni sorta di purea di frutta e serve specialmente per la preparazione di piccoli dolci e per i soufflés freddi. (Vedi al capitolo apposito).

## Le paste per cialde e per involtini.

**1641. — Cialde comuni.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 150 gr. di zucchero vanigliato, 3 uova, 100 gr. di burro fuso, mezzo litro di latte freddo e un po' di sale fino.

Unire tutto assieme in una terrinetta, escluso il burro. Battere il composto con una piccola frusta in modo da ottenere una pasta liscia del tipo di quella che serve per le frittelle. Aggiungere poi il burro fuso e cuocere nell'apposita forma per cialde, ben grassata e calda. Spolverarle di zucchero prima di portarle in tavola.

**1642. — Cialde dei giardini pubblici.** Proporzioni: 300 gr. di farina, 125 gr. di zucchero ghiacciato, 1 uovo, poco sale fino, 40 gr. di burro e la quantità d'acqua necessaria per diluire la pasta. Zuccherare le cialde prima di portarle in tavola.

**1643. — Cialde di Bruxelles.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 60 gr. di burro, 40 gr. di zucchero, 8 gr. di lievito, 2 uova, sale e latte per disciogliere il composto.

Disciogliere il lievito con un po' di latte caldo e versarlo poi al centro del mucchio di farina. Aggiungere le uova, lo zucchero, il sale e l'ulteriore quantità di latte necessario. Terminare con l'aggiunta del burro fuso e tenere la pasta per due ore in luogo tiepido, in modo da farla levare. Quando sarà raddoppiata di volume, preparare le cialde.

**1644. — Cialde di Lilla.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 150 gr. di burro, 120 gr. di zucchero, 4 tuorli d'uovo, un po' di sale fino, la buccia di un limone o di un'arancia e un po' di rhum.

Preparare la pasta al solito e dividerla a pezzi della grossezza di un uovo (a seconda della grossezza della forma). Arrotolare i pezzi di pasta e metterli nella forma dopo averli leggermente appiattiti con la mano. Sistemarli nella forma calda, chiuderla e cuocere le cialde a fuoco vivo.

*Nota.* — Questi piccoli dolci ben croccanti, possono venir conservati per qualche giorno, se tenuti in una scatola di latta ben chiusa.

**1645. — Cialde alla Sultana.** Proporzioni: 350 gr. di farina, 250 gr. di zucchero, 150 gr. di burro, 6 tuorli d'uovo, 6 bianchi d'uovo battuti a neve, mezzo litro di latte e un po' di sale.

Queste cialde vengono cotte nell'apposita forma, in modo da ottenerle sottilissime. Vengono poi accoppiate a due a due mediante la seguente crema:

**1646. — Crema per farcire le cialde.** Lavorare colle mani sulla tavola di marmo 200 gr. di fondente (vedi: *zucchero cotto*), 200 gr. di cioccolato e 100 gr. di zucchero ghiacciato alla vaniglia.

**1647. — Cialde arrotolate in cornetti.** Preparare la solita pasta da cialde con 250 gr. di farina, 180 gr. di zucchero, 2 uova, 50 gr. di burro fuso, acqua latte — metà e metà —. Appena cotte le cialde, si procederà ad arrotolarle, in modo da formarne dei cornetti.

**1648. — Cialde arrotolate ed in involtini.** Proporzioni: 2 bianchi d'uovo, 100 gr. di zucchero vanigliato in polvere, 50 gr. di burro e 45 gr. di farina.

Battere a neve i bianchi d'uovo e quando essi saranno ben sodi, unire delicatamente col cucchiaio di legno, dapprima lo zucchero, poi la farina e in seguito il burro fuso (ma non caldo). Prima di cuocere tutta la pasta, sarà bene provare con uno o due pezzetti che verranno cotti in forno ben caldo, su di una piastra ben burrata ed infarinata. Se la pasta una volta cotta si dimostra troppo fragile, si aggiungerà al composto un po' di farina, in modo da renderla facilmente manipolabile; se invece la pasta si dimostrasse troppo dura (come il cartone), si aggiungerà un po' di burro fuso al composto. Arrotolare le cialde semplicemente e strettamente, in forma di involtini.

**1649. — Bricelets.** (*Cialde alla svizzera*). Proporzioni: 500 gr. di farina, 250 gr. di burro, 250 gr. di zucchero, 4 uova, la buccia di un limone e un pizzico di sale.

Preparare la pasta al solito, dividerla in palline della grossezza di una noce ed appiattirle leggermente con le mani. Scaldare l'apposita forma e passarla con un pezzetto di lardo, in modo da ungerla; sistemare nella medesima tante palline quante impronte porta la forma, chiudere bene e cuocere da ambedue i lati, come se si trattasse delle altre cialde.

## LE CREME E GLI APPARECCHI DIVERSI

Riuniremo in un unico capitolo le creme e gli apparecchi che sono usati più frequentemente e che sarebbe lungo e noioso di ripetere ogni volta nel corso delle singole ricette.

Raccomandiamo vivamente che gli ingredienti adoperati per questi apparecchi siano di primissima qualità: soprattutto le uova debbono essere di impeccabile freschezza, sia per ottenerne un gusto perfetto, sia per non correre il rischio di brutte sorprese, provocando qualche intossicazione.

**1650. — Crema pasticcera.** Proporzioni: 200 gr. di zucchero, 75 gr. di farina, 4 tuorli d'uovo, mezzo litro di latte vanigliato.

Battere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ben montarli. Aggiungere poi la farina e bagnare da ultimo col latte bollente, nel quale sarà stata messa la vaniglia. Cuocere poi la crema, continuando ad agitare con la frusta fino alla ebollizione. La crema, densificata dalla farina, dovrà poi bollire per qualche minuto.

**1651. — Crema alla Sant'Onorato per choux alla crema.** Aggiungere alla crema pasticcera — ancora bollente — il doppio di bianchi d'uovo battuti a neve, dei tuorli impiegati (vale a dire con 4 tuorli, 8 bianchi).

**1652. — Crema Bourdaloue.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 45 gr. di crema di riso, un uovo intero, 2 tuorli, 40 gr. di burro fino, 1/4 di litro di latte di mandorle, un bicchierino di kirsch e un po' di vaniglia.

Unire le uova allo zucchero, aggiungere la farina ed il latte di mandorle (vedi più avanti) bollente e vanigliato. Cuocere come è stato detto per la crema pasticcera. Dopo due minuti di ebollizione, ritirarla dal fuoco e aggiungere il kirsch ed il burro.

*Nota.* — Questa crema sostituisce talvolta la crema pasticcera.

**1653. — Crema frangipane.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 90 gr. di farina, 3 uova, ½ litro di latte e un po 'di vaniglia.

Si procede come è stato detto per la crema pasticcera: essa sarà però alquanto meno fine.

**1654. — Crema all'inglese liquida.** Crema ben nota a tutte le massaie. Accompagna i dolci freddi o caldi.

Proporzioni: 100 gr. di zucchero, 3 tuorli d'uovo, un pizzico di fecola o di arrow-root, 2 decilitri di latte, vaniglia od altro aroma.

Lavorare zucchero e tuorli d'uovo con la spatola. Aggiungere la fecola e diluire il composto con il latte vanigliato bollente. Mettere la crema a cuocere

a fuoco basso, mescolando lentamente con la spatola. Badare che non abbia a bollire. Sarà cotta quando, densificandosi, formerà un denso strato sulla spatola. Per la preparazione di questa crema, volendo farla al caffè, si aggiungerà metà latte e metà infuso di caffè, piuttosto forte.

**1655. — Crema all'inglese con gelatina.** Le medesime proporzioni indicate alla ricetta precedente, sopprimendo però la fecola. Aggiungere alla crema prima di cuocerla, 4 fogli di gelatina precedentemente rammollita in acqua. Quando la gelatina sarà fusa, passare la crema al setaccio e lasciarla raffreddare.

**1656. — Crema al burro.** Preparare una crema all'inglese liquida e farla raffreddare. Quando sarà ben fredda, aggiungerla alla quantità di burro giudicata necessaria, a seconda dell'uso al quale la crema è destinata. Il burro deve essere ottimo e leggermente molle: la crema andrà amalgamata al burro un po' alla volta, aggiungendo l'aroma voluto.

**1657. — Crema al burro mousseline, con sciroppo.** Proporzioni: 100 gr. di zucchero a pezzi, 1 decilitro di acqua, 5 tuorli d'uovo, 250 gr. di burro fine e un po' di vaniglia.

Cuocere lo zucchero con l'acqua aggiungendo la vaniglia (oppure l'essenza di caffè, od altra, a seconda della preparazione). La cottura va continuata fino alla filatura dello zucchero (vedi al paragrafo: *Cottura dello zucchero*). Versare poi il composto molto lentamente sui tuorli d'uovo disposti in una terrinetta, agitando continuamente con una piccola frusta. Quando tutto lo sciroppo sarà mescolato alle uova, continuare a battere con la frusta fino a raffreddamento completo. Esso sarà ancora spumoso e leggero. Far rammollire un po' il burro e sbatterlo con la frusta: incorporarvi lentamente la crema. Se la crema desse luogo ad un « raggrumo » ciò significherebbe che essa contiene una eccessiva quantità di sciroppo. In questo caso si aggiungerà dell'altro burro fuso. La crema può risultare piuttosto granulosa e andare a male, quando è lavorata ad una temperatura eccessivamente fredda: in inverno, ad esempio. In questo caso basterà introdurre la crema per un minuto in forno e lavorarla per un momento con la frusta. Se, ciò nonostante, essa rimanesse alterata, si aggiungerà un po' di burro fuso, freddo.

**1658. — Crema burrosa alla meringa.** Mescolare 250 gr. di burro ad una meringa cotta, preparata con 125 gr. di zucchero e 2 bianchi d'uovo. Aggiungere la meringa al burro ammorbidito e ben lavorato. La meringa sarà fredda o quasi. Questa crema verrà profumata a volontà, a seconda del dolce per il quale viene impiegata.

**1659. — Crema al burro vanigliato.** Mettere nella terrina la quantità di burro che si ritiene necessaria per la preparazione del dolce in causa, oppure per la preparazione di petits fours (100-125 gr. per 8 persone). Farlo leggermente rammollire, batterlo con la frusta e incorporarvi della crema inglese

vanigliata o dello sciroppo battuto con tuorli d'uovo, in modo che il burro risulti sufficientemente zuccherato.

**1660. — Crema al caffé.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente mescolando al composto, in luogo di vaniglia, una ottima essenza di caffé. Se si vuol preparare un dolce al caffé (Moka), sarà meglio di preparare uno sciroppo al caffè forte invece che all'acqua. In ogni caso si dovrà aggiungere dell'essenza, onde rafforzare la tinta del composto.

**1661. — Crema al burro-cioccolata.** Si procede come è stato detto per la crema alla vaniglia aggiungendovi, quando è fredda, 3 tavolette di cioccolata disciolte in un po' di acqua, oppure 25 gr. di cacao parimenti fuso e raffreddato.

**1662. — Crema al burro mandorlato.** Si procede come è stato detto per la crema alla vaniglia, aggiungendo 50 gr. di mandorlato in polvere.

**1663. — Crema al cioccolato o al caffé mandorlato.** Si ottengono delle creme al cioccolato od al caffè mandorlato, aggiungendo alle ricette iniziali 50 gr. di mandorlato in polvere.

**1664. — Crema al burro con pistacchi.** Si procede come è stato indicato alla ricetta della crema alla vaniglia, aggiungendo 60 gr. di pistacchi finemente pestati con un po' di kirsch. Accentuare il colore della crema con una traccia di verde vegetale. Si procede come per la crema alle nocciole.

**1665. — Crema al burro con liquori: kirsch, curaçao, benedettina, ecc.** Aggiungere il liquore (di ottima qualità) in moderatissima quantità. Procedere al solito. Dato che il burro si mescola difficilmente ai liquidi, bisognerà usare dei liquori profumatissimi, in quantità minima.

**1666. — Crema di mandorle per sfogliate** (*Pithiviers*). Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, 40 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, 1 bicchierino di rhum.

Pestare finemente le mandorle con lo zucchero, aggiungere poi i tuorli d'uovo, il burro e da ultimo il rhum. Lavorare a fondo il composto con la spatola. Questa crema serve per la preparazione di vari dolci dei quali il più noto è certamente la pasta sfogliata alla Pithiviers.

**1667. — La panna montata.** Mettere su ghiaccio un quarto di litro di panna dolce, unita con metà del suo volume di panna densa (detta doppia panna). Dopo un'ora, si provvederà a batterla con la frusta metallica fino a quando sarà diventata spumosa e soda. Badare di non battere eccessivamente la panna, per evitare che dia luogo alla formazione di burro.

**1668. — La crema Chantilly.** La crema Chantilly è composta della suddetta panna montata, aggiunta di 60-80 gr. di zucchero in polvere, vanigliato.

Questa panna serve per farcire le meringhe, i dolci « millefoglie », ecc., ecc. La panna può venir profumata anche al caffè, all'essenza di frutta, al liquore, ecc.

**1669. — Lo zabaglione.** Lo zabaglione serve per accompagnare moltissimi dolci caldi (budini) ed è anche servito quale ristoro.

Mettere, in una casseruolina da un litro: 4 tuorli d'uovo e 80 gr. di zucchero e battere ben bene il composto con una piccola frusta. Aggiungere 1 bicchiere di vino bianco e mettere la casseruolina a bagnomaria. Montare continuamente la crema con la frusta, fino a farla diventare ben spumosa e fino a quando l'acqua del bagnomaria comincia a bollire; aggiungere allora un aroma qualsiasi e servire immediatamente ben caldo lo zabaglione.

Dato che lo zabaglione si « riabbassa » molto presto (non appena il calore del composto accenni a diminuire), si consiglia — se si sa che lo zabaglione deve attendere un po' prima di essere servito — di aggiungere allo zucchero un po' di fecola: in tal guisa il composto potrà conservarsi più a lungo.

Lo zabaglione può venir preparato, oltre che con vino bianco, con del marsala, del porto, del madera, dello spumante, ecc.

**1670. — Zabaglione gelato.** Procedere come é stato detto alla precedente ricetta, aggiungendo 2 tuorli d'uovo in più; quando il composto sarà ben rappreso verrà versato in una bacinella da sistemare su del ghiaccio pesto: battere lo zabaglione fino al completo raffreddamento con la solita frusta. Aromatizzare il composto con del maraschino, del kirsch od altro aroma.

**1671. — Crema Ganache.** Mettere a rammollire a fuoco moderato, 150 gr. di ottimo cioccolato e 50 gr. di burro. Aggiungere anche 1 decilitro di panna dolce e bollente. Lavorare a fondo il cioccolato, in modo da ottenere una crema ben liscia e montata densamente. Quando sarà fredda, servirà per la guarnizione di petits fours.

**1672. — Il latte di mandorle.** Pestare in mortaio 150 gr. di mandorle fresche spellate, aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua, in modo da evitare che le mandorle diventino oleose. In tutto si impiegheranno 3 decilitri di acqua fredda. Passare il composto finissimo così ottenuto attraverso ad un pezzo di sottilissimo lino e raccogliere l'acqua, che sarà diventata proprio una specie di latte.

**1673. — La ghiaccia reale.** Mettere in una terrina metà bianco d'uovo, aggiungere un po' alla volta dello zucchero a velo ben fino e stacciato (in modo da escludere la presenza dei grumetti) fino ad ottenere una pasta bianchissima e consistente. Essa servirà per ricoprire dei dolci, decorare delle torte, zoccoli, ecc.

**1674. — Ghiaccia reale mandorlata o « apparecchio alla Condé ».** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, aggiungendo però alla ghiaccia un pugno di mandorle finemente tritate. Serve allo stesso scopo.

**1675. — La ghiaccia all'acqua.** Bagnare 100 gr. di zucchero con un po' d'acqua, aggiunta molto lentamente, in modo da ottenere una specie di fondente molto liquido che verrà poi leggermente riscaldato. Serve per ricoprire dei dolci e dei petits fours.

**1676. — Il mandorlato.** Mettere in un tegamino di rame egual peso di zucchero e di mandorle gregge (non spellate). Agitare il tutto sul fuoco mediante una spatola, fino a quando lo zucchero sia fuso ed abbia formato un caramello piuttosto oscuro. Le mandorle saranno allora ben tostate. Versare il composto su di una tavoletta di marmo oleata e lasciarlo raffreddare. Pestarlo e ridurlo in farina: servirà per i gelati e le creme. Se si impasta con fondente, serve per confezionare cioccolatini e petits fours. Invece che con mandorle, si potrà preparare con nocciole od anche con metà mandorle e metà nocciole.

**1677. — Il mandorlato.** (*Altro procedimento*). Cuocere 150 gr. di zucchero in pezzi con poca acqua e quando sarà ben densificato, si aggiungeranno le mandorle grezze in egual peso. Rivoltare la massa sul fuoco, fino a quando diventerà granulosa e che lo zucchero aderirà attorno alle mandorle. Continuare la cottura fino alla caramellizzazione dello zucchero. Le mandorle così tostate verranno lavorate poi come è stato detto alla precedente ricetta.

**1678. — Il cioccolato granuloso.** Far rammollire in stufa del cioccolato in tavolette (di ottima qualità); quando sarà molle lo si metterà su di un setaccio a maglie larghe e lo si farà passare attraverso, ben schiacciandolo. Raccogliere il cioccolato così trattato su di un foglio di carta bianca. Esso si raccoglierà in forma di grossi vermicelli; distenderlo uniformemente sulla carta e metterlo poi a raffreddare all'aria aperta. Dopo che sia ben raffreddato, lo si passa fra le mani, per romperlo finemente.

## Lo zucchero. La sua cottura. Le sue lavorazioni.

Ecco come si deve procedere per la cottura dello zucchero.

Mettere lo zucchero a pezzi in un pozzonetto di rame non stagnato; per 500 gr. di zucchero, si aggiungerà un cucchiaio di glucosio e una tazza di acqua. Lasciar dapprima completamente fondere lo zucchero, tenendo il recipiente su di un angolo del fornello e cominciare poi la cottura a fuoco forte. Durante la cottura, lo sciroppo passa attraverso a 13 stadî, prima di raggiungere quello che viene chiamato « caramello ». Noi ci occuperemo però solo di 5 di tali stadî, che è necessario saper distinguere per le operazioni correnti, contenute nel nostro libro.

Questi stadî vengono chiamati: zucchero filante, soffiato, a palline, rompibile, frantumabile.

Come proporzioni prenderemo 500 gr. di zucchero, 2 cucchiaiate di glucosio e 1 decilitro e ½ di acqua.

**1679. — Zucchero filante** (*filé*). Primo stadio della cottura dello zucchero che ci interessa.

Durante la cottura dello zucchero passare un pannolino umido attorno alle pareti del recipiente di cottura, per disciogliere le bollicine di zucchero che durante l'ebollizione non mancheranno di aderire alle pareti: senza tale precauzione, queste bollicine si caramellizzeranno e si bruceranno, cadendo poi nello zucchero, del quale altereranno il colore.

Quando lo sciroppo è in piena ebollizione e comincia a densificarsi, se ne prenderà un po' fra il pollice e l'indice; allontanando fra di loro le dita; lo zucchero formerà un filamento piuttosto resistente che andrà da un dito all'altro, senza rompersi. Questo grado di cottura è adatto per le creme al burro mousseline, nonchè per le ghiacciature. Al pesa-sciroppo (parleremo in seguito di tale istrumento) esso corrisponde a 30°.

**1680. — Zucchero soffiato** (*soufflè*). Quando lo sciroppo sarà ben denso, prendere una schiumarola ed immergerla nello zucchero. Ritirarla e soffiare fortemente attraverso i fori della medesima. Lo zucchero forma allora delle bollicine che scoppiano immediatamente. Questo grado di cottura è adatto alla preparazione del fondente col quale si ricoprono (ghiacciano) i dolci ed i petits fours. A questo punto lo zucchero pesa 37-38° al pesa-sciroppo.

**1681. — Zucchero a palline** (*boule*). Continuare la cottura per qualche istante ancora, fino a quando un po' dello zucchero cotto preso in un cucchiaio ed immerso in un recipiente di acqua fredda, dà luogo ad una pasta con la quale si potrà formare una pallina avente la consistenza di una pallina di gomma.

**1682. — Zucchero rompente** (*cassé*). La cottura dello zucchero va continuata fino a quando prendendo un po' di zucchero con un dito immerso prima nell'acqua fredda e raffreddandolo in acqua, si abbia un composto che si rompe piegandolo.

**1683. — Zucchero frantumabile** (*grand cassé*). La cottura va continuata fino a quando, raffreddandone un po' in acqua abbondante, esso possa venir frantumato in bocca, senza che aderisca ai denti. Questo zucchero serve per la canditura momentanea delle frutta: ciliege, arance a fette, ecc., nonchè certe qualità di petits fours. (Dovendo preparare questo zucchero, si consiglia di aggiungere in luogo di glucosio, 1 gr. di cremortartaro).

Se si lascia sorpassare questo grado di cottura, lo zucchero si colorerà e diventerà caramello.

Questi due ultimi gradi della cottura non possono venir accertati mediante il pesa-sciroppo, dato che a tale momento lo zucchero sarà troppo denso per poter permettere l'introduzione dell'istrumento nella massa in cottura. Il grado di cottura non si riconosce che mettendo lo zucchero sotto ai denti: deve essere croccante e non attaccarsi ai denti stessi.

**1684. — Come si prepara il caramello per colorare le salse, ecc.** Cuocere 100 gr. di zucchero con pochissima acqua, fino a quando sarà diventato di color bruno molto scuro; avrà un odore acre e darà luogo a produzione di fumo. Bagnare allora il caramello con mezza tazza d'acqua calda e mescolare ben bene, onde disciogliere lo zucchero; cuocere per qualche istante a fuoco molto basso ma badare di non prolungare eccessivamente questa cottura, perchè altrimenti, una volta raffreddato, il composto non sarebbe più liquido. Passare al colino e mettere il liquido in una bottiglietta. Il caramello si conserva a lungo.

**1685. — Zucchero filato.** Lo zucchero filato serve di guarnizione per certi dolci: esso è di facile preparazione.

Cuocere lo zucchero al grado che abbiamo definito « frantumabile » e lasciarlo un po' raffreddare fino a renderlo ben denso. Immergere a questo momento nello zucchero una forchetta, alzarla il più possibile, tenendola con la mano destra, e agitarla vivamente al di sopra di una spatola oleata, imprimendole un movimento di va e vieni, in modo che lo zucchero si fissi alla spatola in fili sottili e resistenti. Immergere di nuovo il cucchiaio o la forchetta nello zucchero e continuare nello stesso modo, fino a quando si avrà la sufficiente quantità di zucchero filato. Esso è molto malleabile e verrà aggiustato con le mani, nella forma voluta.

**1686. — Fondente per ghiacciare (ricoprire) i dolci.** Cuocere lo zucchero al grado che abbiamo definito « soffiato ». Versarlo sulla tavola di marmo e dopo qualche momento, quando lo zucchero non aderirà più alle dita, toccando al centro lo strato di zucchero, lavorarlo con una spatola di ferro molto energicamente, rovesciandolo su sè stesso lateralmente, fino ad ottenerne una massa bianca. Badare di iniziare questa operazione prima che lo zucchero si sia raffreddato troppo. Schiacciare poi il fondente con le mani, in modo da renderlo uniforme. Mettere il fondente in un recipiente a ottima chiusura. Esso si conserva all'infinito.

**1687. — Modo di usare il fondente.** Quando si dovrà usare il fondente, si metterà in un piccolo recipiente la quantità ritenuta necessaria, si aggiungerà l'aroma desiderato e si farà intiepidire il composto, mescolando con una piccola spatola. Se la massa si rivelasse troppo densa, si aggiungerà un goccio d'acqua. Il fondente deve essere piuttosto scivolante in modo da poter rivestire il dolce od il petit four, ma abbastanza denso da permetterne una buona e regolare diffusione. Essenziale è di non riscaldarlo eccessivamente. (Vedi la fig. 89).

**1688. — Fondente al kirsch.** Aggiungere al fondente una cucchiaiata di kirsch e qualche goccia d'acqua; intiepidire il composto fino al momento nel quale, immergendo il mignolo nel medesimo, si risenta un leggero calore. Versare il composto sul dolce, operando rapidamente la diffusione, per evitare che raffreddi prima di esser stato ben diffuso.

Se il fondente viene eccessivamente riscaldato, perde la sua lucentezza,

per cui il rivestimento resta opaco; se non è sufficientemente riscaldato, si attacca alle dita e non forma la bella crosta desiderata.

*Nota.* — Il kirsch può venir sostituito con un po' di rhum, curaçao, anisetta, caffè, ecc. Si aggiungerà sempre un po' di colore a seconda del profumo impiegato.

**1689. — Fondente al cioccolato.** Disciogliere il cioccolato con un po' d'acqua; aggiungere poi il fondente e procedere come è stato detto alla ricetta precedente. Il cioccolato può venir sostituito da un po' di cacao. In questo caso il fondente sarà sufficientemente colorato e sempre abbastanza dolce. (Col cacao aggiungere un piccolo pezzettino di burro: questo conferirà al fondente una maggior morbidezza. « *N. d. T.* »).

*Nota.* — Quando si debbano ghiacciare dei grossi dolci, bisognerà aver cura di far precedere all'operazione una spennellatura con marmellata di albicocche molto diluita. Questa operazione, faciliterà l'adesione del fondente e lo renderà più brillante.

**1690. — Ghiacciatura dei dolci con lo zucchero a velo.** Quando non si ha a propria disposizione del fondente e si è presi alla sprovvista, non avendo tempo di preparare il fondente, si provvederà a ghiacciare i dolci con dello zucchero a velo. A tale scopo basterà disciogliere in un piccolo recipiente la quantità di zucchero a velo ritenuta necessaria, con un po' di acqua e di profumo. Si otterrà in tal guisa una pasta analoga al fondente, altrettanto densa, che verrà intiepidita. Si usa come è stato indicato per il fondente. La ghiacciatura resterà però molto meno brillante e seccherà facilmente. Se quando il fondente è intiepidito appare eccessivamente chiaro, bisognerà aggiungere al composto un po' di zucchero a velo.

**1691. — Composto di cioccolato per rivestire i piccoli dolci.** Questo composto richiede la presenza di burro di cacao o di altro burro vegetale. Il cioccolato adatto è in vendita già pronto (copertura). Bisognerà solamente romperlo a pezzi minuti e metterli in un piccolo recipiente da tenere in bagnomaria tiepido per fondere il cioccolato senza aggiungere acqua, mescolando lentamente. Quando sarà fuso, deve essere appena appena tiepido. Lavorarlo ancora per qualche momento ed immergervi poi i dolci, che verranno man mano ritirati con una forchetta. Metterli su di una griglia per farli asciugare: solo così essi rimarranno ben brillanti e scuri.

Se non fosse possibile trovare il prodotto cui abbiamo accennato, si potrà sostituirlo con dell'ottimo cioccolato. A 250 gr. di esso si aggiungeranno 50 gr. di burro di cacao (che si acquista dal droghiere o dal farmacista). Se, una volta fusa, la massa non si presentasse sufficientemente liquida da permettere di rivestire i dolci, si aggiungerà un altro po' di burro di cacao.

**1692. — Sciroppo per savarins e babà.** Fondere sul fuoco 300 gr. di zucchero in pezzi, bagnati con un quarto di litro d'acqua. Pesare lo sciroppo

ottenuto, che dovrà segnare al pesa-sciroppo: 22°. Aggiungere allora allo sciroppo circa 1/10 di litro di rhum, kirsch od altro liquore. Bagnare con lo sciroppo il dolce ancora caldo. Quando sarà ben bene inzuppato, si verserà ancora qualche cucchiaiata di liquore puro. Questi dolci andrebbero consumati tiepidi, essendo migliori che freddi. Se il pesa sciroppo segnassse un grado superiore a quello voluto, si aggiungerà dell'acqua; nel caso contrario, si aggiungerà dello zucchero.

## Il pesa-sciroppo.

Questo piccolo istrumento dovrebbe trovar posto in ogni buona cucina. È un apparecchio di vetro che ricorda il termometro ed è costruito appositamente per determinare la densità dello sciroppo. È resistente al calore (ma non alle cadute!). Le graduazioni indicate in cifre, indicano il grado dello sciroppo. Non si deve temere di immergerlo nello sciroppo bollente, ma badare di usare sempre recipienti stretti e alti, in modo che l'istrumento possa venir completamente immerso nello sciroppo senza che abbia a toccare il fondo del recipiente stesso. Se si desidera avere uno sciroppo a 25° e che l'apparecchio ne segni 28 o 30, si deve aggiungere un po' d'acqua. Se invece segnasse 20-22°, bisognerà aggiungere dello zucchero e continuare la cottura per un altro po' di tempo.

## I GROSSI DOLCI

**1693. — Brioche alla mousseline** (*per 6 persone*). Pesare 300 gr. di pasta da brioche e sistemarla sulla tavola cosparsa di farina; arrotolarla leggermente con ambe le mani in modo da formare una palla soda e rotonda. Ungere con burro liquido una forma da charlotte a bordi lisci; mettere entro ad essa la pasta, badando che non la riempia per oltre metà. Lasciar lievitare del doppio la pasta in luogo tiepido. A questo momento si incollerà con un po' d'uovo battuto una striscia di carta attorno alla forma che dovrà venir superata di circa 5 cm. Dorare poscia la parte superiore della pasta con dell'uovo battuto e mettere a cuocere in forno moderato. Quando la parte superiore della pasta comincerà ad essere leggermente colorata, la si ricoprirà con un pezzo di carta spessa e si continuerà la cottura per altri 25 minuti circa. Per assicurarsi della perfetta cottura, si immergerà nella pasta un ago per lardellare: quando esso uscirà asciutto dalla pasta, la brioche sarà pronta. Questo sistema di controllo della cottura serve per tutti i dolci in genere. (La brioche pronta, è rappresentata alla fig. 256).

**1694. — Brioche a testa** (*per 6 persone*). Pesare 300 gr. di pasta da brioche, dalla quale verranno tolti all'incirca 60 gr. I restanti 240 gr. verranno arrotolati come è stato detto alla ricetta precedente. Sistemare la pasta in una forma a grosse coste. Con la pasta prelevata, si formerà una palla allungata, che verrà affondata leggermente al centro della precedente. Lasciar lievitare 20-30 minuti, tenendo il composto in luogo caldo. Dorare al solito la parte superiore della brioche e praticare attorno a detta testa 4 o 5 sezioni. Questa operazione serve a distaccare la testa dal resto della forma. Cuocere in forno ben caldo per 30-35 minuti. Ricoprire il tutto con un foglio di carta, se è necessario. (Vedi la fig. 258).

**1695. — Brioche a corona.** (*Per 6 persone*). Pesare 250 gr. di pasta da brioche e arrotolarla strettamente. Formare con la pasta un cerchio piuttosto largo; poggiarlo su una tiella ben burrata sulla quale verrà definitivamente aggiustata. Farla levare al caldo per 1/4 d'ora, dorarla all'uovo, dentellarla con delle forbici bagnate e cuocerla in forno ben caldo per oltre 1/4 d'ora. Questa pasta richiede un forno più caldo che le altre forme. (Vedi la fig. 257).

**1696. — Savarin al rhum.** (*Per 8 persone*). La forma da savarin, abbondantemente unta di burro, viene riempita in precedenza con la pasta per metà. Tenere la pasta a calore moderato fino a quando essa sarà levata tanto da riempire completamente lo stampo. Mettere poi a forno ben caldo, prendendo le stesse precauzioni indicate per la brioche, onde evitare l'eccesso di colora-

zione. La cottura della pasta richiede all'incirca una ventina di minuti. Sformare il savarin appena cotto. (Vedi la fig. 268).

**1697. — Babà al rhum.** (*Per 8 persone*). Riempire per meno di metà la forma da babà a grosse coste, con vuoto centrale. Far levare il composto a fuoco dolce e quando la pasta sarà levata fino al bordo della forma, cuocerla in forno molto caldo. Quando la pasta sarà colorata leggermente, si provvederà a moderare il calore del forno, in modo da terminare la cottura della pasta in 35-40 minuti. Sformare con precauzione, dato che l'uva passa aggiunta al composto rende la sformatura ancor più difficile di quella dei savarins. Talvolta può accadere che il babà non si sformi: allora bisognerà avviluppare la forma con dei panni inumiditi di acqua calda, in modo che il vapore rammollisca la crosta del babà, rendendo più facile la sformatura. I babà vanno bagnati allo stesso modo dei savarins, immergendoli nello sciroppo appena sformati.

**1698. — Babà ghiacciato.** Volendo servire un babà ghiacciato, si procede al solito e una volta bagnato collo sciroppo, lo si poggia su di un setaccio, in modo da sgocciolarlo ben bene. Quando il babà sarà stato ben sgocciolato, si versa sul medesimo del fondente leggermente caldo e non troppo denso; aromatizzare come il babà stesso.

**1699. — Il Marignan.** Riempire per metà la forma prescelta con della pasta da Savarin; lasciar levare la pasta e cuocere poi in forno ben caldo per 10-12 minuti. Bagnare col solito sciroppo il dolce e togliere il coperchio al medesimo. Svuotarlo leggermente e farcirlo con della panna montata, della meringa all'italiana, della crema alla S. Onorato, ecc., procedendo in maniera che la farcitura sovrasti un po' la forma, per cui il coperchio, diviso in due, risulti appoggiato sul ripieno. Per rendere brillante il coperchio, lo si passerà alla marmellata d'albicocche diluita.

**1700. — La Manon.** Sistemare la pasta da savarin in una forma da timballo, non riempiendola che per un terzo. Lasciarla lievitare prima di cuocerla e metterla poi in forno ben caldo per 15-20 minuti. Quando il dolce sarà un po' raffreddato, lo si taglierà trasversalmente in 5 fette, lo si imbiberà leggermente di kirsch puro, lo si ricostituirà, mettendo della crema pasticcera alla vaniglia su di una fetta, della crema al cioccolato sull'altra, e così via, alternando gli strati di crema alla vaniglia ed al cioccolato. Ricoprire poi tutto il dolce con della marmellata di albicocche diluita e rivestirlo con mandorle sottilmente affettate e tostate. Spolverarlo con zucchero a velo.

**1701. — Savarin Montmorency.** Preparare un Savarin; bagnarlo di kirsch e poggiarlo su di un piatto un po' fondo. Riempire il centro con delle ciliege cotte il cui sugo sarà stato legato con un po' di fecola e profumato al kirsch. Si serve tiepido.

**1702. — Savarin Chantilly.** Lo stesso Savarin al kirsch od al rhum. Si guarnisce l'interno con una crema Chantilly alla quale si potrà unire qualche fragola di bosco. Si serve freddo.

**1703. — Kugelhopf alsaziano.** Disporre la pasta in apposite forme di terra scannellate e provviste di un vuoto al centro. Burrarle abbondantemente e applicare al fondo delle medesime dell'uva passa e delle mandorle. La pasta non deve superare la metà della forma. Lasciar lievitare al caldo come se si trattasse di un babà. Cuocere in forno ben caldo per 40 minuti. Bisogna tener presente che il caldo penetra con difficoltà in queste forme di terra. (Vedi la figura 265).

**1704. — Dolce per Epifania alla Bordeaux.** Prendere la pasta (indicata al capitolo delle *paste*), arrotolarla fra le mani, in modo da farne un tondo. Praticare un'apertura al centro della pasta con le dita infarinate. Si dovrà ottenere una forma a corona ben aperta. Disporre la pasta su di una tiella da forno e lasciarla lievitare. Passarla poi con un pennello inumidito di acqua ai fiori d'arancio ben zuccherata. Applicare tutt'attorno delle fettine di cedro candito; cospargere di zucchero cristallizzato e cuocere in forno ben caldo per 22-25 minuti.

**1705. — Pane di Modane.** Preparare una pasta da brioche con 250 gr. di farina, 75 gr. di zucchero, 80 gr. di burro, 10 gr. di lievito, 2 uova, un po' di sale, la buccia di un limone e un po' d'acqua per preparare la pasta lievitata. Dopo aver fatta lievitare la pasta, si uniranno ad essa 150 gr. di frutta candite tagliate a pezzetti, con abbondante uva passa. Tenere durante la notte in luogo fresco e dare poi alla pasta la forma di un pane ovale. Tenerlo in luogo tiepido a levare ancora e poi cuocerlo in forno moderato, dopo averlo cosparso di un composto costituito da 60 gr. di zucchero a velo, 60 gr. di mandorle in polvere e un bianco d'uovo. Prima di mettere in forno il pane, lo si taglierà leggermente in quattro nella parte centrale. Occorrono 40 minuti di cottura.

**1706. — Lo Strudel.** (*Cucina austro-tedesca*). Questo dolce squisito richiede una certa pratica, dato che la pasta va distesa in strato sottilissimo. Preparare la pasta seguente: 250 gr. di farina, 40 gr. di burro, ½ cucchiaio di zucchero, 1 uovo, 10 gr. di lievito, un po' di sale, del latte e dell'acqua calda. La pasta deve risultare piuttosto molle. Procedere come è stato detto per la brioche e tenere la pasta per 20 minuti coperta con un tegame riscaldato. Nel frattempo, passare al burro un pugno di pan grattato, affettare delle mele e cuocerle al burro, badando che non abbiano a spappolarsi; lavare ed asciugare un pugno d'uva passa. Distendere la pasta sottilissimamente, non con il matterello, ma con le mani: il foglio di pasta dovrà essere sottile come un foglio di carta. La pasta deve essere tutta intera, assolutamente sprovvista di lacerazioni. Dato che i bordi restano sempre un po' più spessi, si toglieranno con le forbici. Sistemare la pasta su di un tovagliolo infarinato; aggiustarvi le mele,

l'uva passa, zucchero abbondante, un po' di cannella in polvere, il pan gratatto tostato e bagnare abbondantemente di burro fuso. Sollevare allora un lato del tovagliolo e arrotolare la pasta, che verrà messa su di una piastra da forno ben burrata. Bagnare lo Strudel con altro burro fuso e mettere in forno per 25-40 minuti. Si taglia a fette. Tutta la difficoltà sta nella preparazione della pasta. Lo Strudel può venir preparato con ciliege, con pere, prugne od altra frutta e va servito di preferenza ancora tiepido.

Con i bordi della pasta si prepareranno dei dolci viennesi (vedi al capitolo dei *Piccoli dolci*). A tale scopo si distenderà la pasta, si metterà al centro un pezzo di burro di 60-80 gr. e si procederà a 3 o 4 ripiegature, come se si trattasse di pasta sfogliata.

**1707. — Stolle natalizia.** (*Dolce tedesco*). Per fare due dolci del peso di circa 1 kg. l'uno, occorre 1 kg. di farina d'orzo, 300 gr. di burro, 300 gr. di uva passa, 100 gr. di cedro e scorzette d'arancio candite, 200 gr. di zucchero, 70 gr. di mandorle tritate, 4-5 mandorle amare, 75 gr. di lievito, una traccia di noce moscata, di sale e di cannella e ½ litro di latte.

Preparare la pasta in anticipo, come è stato detto per la brioche; batterla poi e dividerla in due parti. Con ogni porzione di pasta si farà un pane allungato. Mettere i due pani su una tiella da forno burrata e lasciarli levare per un'oretta in luogo tiepido. Bagnarli poi con un po' di latte e cuocerli in forno a calore moderato per 3/4 d'ora. Togliendoli dal forno, si ungeranno i due pani con un pezzo di burro, si spolvereranno di zucchero a velo e si terranno in luogo asciutto per 48 ore, prima di consumarli.

**1708. — Stolle alle mandorle.** Preparare la stessa pasta indicata alla precedente ricetta, aumentando tuttavia il quantitativo delle mandorle, finemente tritate (150 gr. in luogo di 70). Aggiungere anche un po' di vaniglia.

**1709. — Kopfkuchen.** (*Cucina tedesca*). Per 8-10 persone occorreranno le seguenti dosi: 125. gr di zucchero, 150 gr. di burro, 250 gr. di farina, 50 gr. d'uva passa, 50 gr. di uva malaga ben nettata, la buccia di un limone, ½ pacchetto di lievito in polvere (Backing Powder), 4 uova, mezza tazza di latte.

Rammollire il burro e batterlo con lo zucchero, aggiungere uno dopo l'altro il tuorlo delle 4 uova (i bianchi vanno battuti a neve), il latte e la farina alla quale sarà stato unito il lievito. Terminare con l'uva, la buccia del limone ed i bianchi ben battuti. Si cuoce il composto in una forma ben burrata e spolverata di mandorle tritate. Tempo di cottura: 45-50 minuti; forno a calore moderato. È una specie di plum-cake, tuttavia più leggero.

**1710. — La flamiche.** (*Dolce belga*). Schiacciare finemente in una terrina, 250 gr. di formaggio grasso un po' salato, con 250 gr. di burro fino. Quando si sarà ottenuta una specie di pasta ben liscia, si aggiungeranno 3 uova intere, uno dopo l'altro, sempre ben lavorando la pasta con una piccola frusta; aggiungere anche mezza tazza da caffè di latte freddo. In tal guisa si otterrà una crema

alquanto liquida alla quale si uniranno 700 gr. di farina: il composto risulterà piuttosto denso e liscio ed avrà la consistenza di una pasta da brioche. Lasciar riposare la pasta durante un'oretta e arrotolarla poi in forma di grosso budino che verrà tagliato in gallette del diametro di 5-6 cm. Cuocere queste gallette in forno moderato per 15-18 minuti. Si servono preferibilmente calde.

**1711. — Il Cramique.** (*Dolce belga*). Mettere in una terrina 50 gr. di farina e sistemare al centro della medesima 10 gr. di lievito e una tazza di latte caldo; disciogliere il lievito, mescolare la farina onde formare una pasta molle e coprire poi questa pasta lievitata con altri 200 gr. di farina. Tenere il tutto in caldo e quando la farina sarà sollevata e scoppiata, aggiungere due tuorli d'uovo, un cucchiaio di zucchero, un po' di sale e 60 gr. di burro fuso. Lavorare la pasta fino a quando essa non aderirà più alle dita; lasciarla riposare in luogo caldo per un'ora, unirle 75-80 gr. di uva passa e sistemarla poi in uno stampo (da riempire solo per metà). Lasciar levare; bagnare la superficie con un po' di latte e cuocere in forno ben caldo per 35-40 minuti.

**1712. — I « senza forma ».** Questo dolce è di rapida preparazione e si conserva per parecchi giorni. Battere assieme 150 gr. di zucchero cristallizzato e 2 uova intere per 10 minuti; aggiungere poi il succo e la buccia di un limone finemente tritata. Sbattere a fondo la pasta e unire poi 200 gr. di farina, alla quale sarà stato unito un pacchetto di lievito in polvere. Cuocere in forno moderato e servire tal quale il giorno seguente.

**1713. — La buona accoglienza.** Dolce ottimo e di buona conservazione. Mettere in una terrinetta 125 gr. di zucchero semolato, 2 tuorli d'uovo, una tazza da tè di panna di latte cotto. Lavorare il composto a lungo, aggiungendo un aroma qualsiasi: vaniglia, fior d'arancio, ecc., 125 gr. di farina, 1 pacchetto di lievito in polvere (Backing Powder) e due bianchi d'uovo battuti a neve. Cuocere il composto in uno stampo adatto ben burrato e infarinato, per 35 minuti circa.

**1714. — Dolce " dei quattro quarti ,,.** Mettere sulla bilancia 2 uova o 3 ovetti piccolini; aggiungere lo stesso peso di farina, zucchero e burro. Badare che il peso dei quattro ingredienti sia assolutamente eguale.

La preparazione può avvenire secondo due procedimenti: si può eseguire la elaborazione della pasta proprio come è detto per la Maddalena, in confronto della quale sarà tuttavia più leggera, oppure secondo il metodo seguente, che riteniamo preferibile: mettere il burro in una terrina e farlo leggermente rammollire fino alla consistenza della panna. Battere il composto con una piccola frusta, aggiungendo prima lo zucchero e un po' di vaniglia, le uova (uno alla volta), la farina ed un cucchiaio di lievito in polvere. Cuocere in una forma ben burrata ed infarinata, a forno moderato, per 35 minuti.

Fig. 272 - Crostata con mele abbrustolite (Ricetta 1726).
Fig. 273 - Crostata con mele all'inglese (Ricetta 1725).

Fig. 274 - Torta Carlo Magno (Ricetta 1784) — Fig. 275 - Torta del Duchino (Ricetta 1763).

Fig. 276 - Torta con castagne alla svizzera (Ricetta 1789) — Fig. 277 - Crostata al latte (Ric. 1741).

## I dolci in pasta sfogliata.

**1715. — Dolce di mandorle alla Pithiviers.** (*Per 8 persone*). Prendere un pezzo di pasta sfogliata grande come una mano, arrotolarlo leggermente senza troppo manipolarlo e distenderlo poi col matterello in modo da formare un tondo dello spessore di 3-4 mm. Il centro del tondo verrà guarnito con una crema alle mandorle. Bagnare la pasta mediante un pennellino immerso in acqua e ricoprire il tutto con un altro strato di pasta sfogliata della stessa grandezza, ma di doppio spessore. Tagliare poi regolarmente il dolce, badando che la crema sia attorniata da un bordo di pasta della larghezza di 3 cm.

Con le dita, si faranno aderire perfettamente l'uno all'altro i due strati di pasta. Sfiorare col dorso di un coltello il bordo della pasta, in modo da praticare una specie di decorazione leggera. Dorare all'uovo battuto la superficie del dolce e decorarla di striature (fatte con la lama di un coltello), formando una specie di rosone. Pungere poi profondamente il dolce in 5 o 6 punti e cuocerlo in forno ben caldo per 20-30 minuti. 5 minuti prima che la cottura sia terminata, si provvederà a spolverare il dolce di zucchero a velo, in modo che quando la cottura sia completa esso sia ben caramellizzato. (Vedi la fig. 262). (Per questi dolci si adoperano abitualmente i resti della pasta sfoglia servita per vol-au-vent, ecc. « *N. d. T.* »).

**1716. — Dolce alla Pithiviers mandorlato.** Invece di servire il Pithiviers tal quale, si può presentarlo in altro modo, guarnendolo una volta cotto con una ghiaccia reale mandorlata, invece di spolverarlo di zucchero. Guarnirlo con uno strato sottile e metterlo in forno per qualche istante onde far rassodare la ghiaccia, tenendo presente che questa brucia con grande facilità.

**1717. — Dolce Champigny.** Si procede come è stato detto per il dolce di mandorle, guarnendo il dolce stesso con della marmellata di albicocche. Tagliare la pasta in riquadro invece che in tondo. Dorarne la parte superiore e cuocere in forno ben caldo per 25-30 minuti. Spolverare di zucchero il dolce cotto. (Vedi la fig. 264).

**1718. — Dolce all'Artois.** Con degli avanzi di pasta sfogliata formare una striscia di pasta lunga circa 25 cm. e larga 10-12 cm. La pasta deve avere uno spessore di 3 mm. Sistemare la pasta su di una tiella da forno, bagnare tutto attorno con dell'acqua il margine della pasta e guarnire il centro della medesima con un po' di crema pasticcera, di marmellata di mele od altra frutta, ecc. Ricoprire il pezzo di pasta con un altro foglio di sfogliata, più spesso del precedente, che verrà regolato in modo che abbia dimensioni perfettamente eguali a quelle del foglio sottostante. Dorare il dolce e striarlo come è stato detto per il dolce Pithiviers. Si serve intero o tagliato a pezzi larghi due dita, sotto forma di piccoli dolci.

**1719. — Dolce Gelosia.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, guarnendo il dolce con della gelatina di ribes e intagliandolo tutt'attorno sottilissimamente. Dare al dolce una forma regolare, dorarlo e cuocerlo in forno ben caldo per una ventina di minuti. Quando sarà cotto, lo si passa alla marmellata di albicocche o di ribes ben diluita, mediante un pennellino. Far aderire ai bordi del dolce delle mandorle finemente tritate o dello zucchero cristallizzato. Si serve ben freddo, affettato od intero.

**1720. — Dolce Millefoglie.** Distendere la pasta sfogliata in uno spessore di 3 mm. e tagliare con un'apposita forma da crostata, 5 o 6 tondi. Togliere al centro di ogni tondo un piccolo pezzo di pasta, operando in modo da avere tante corone di eguale grandezza. Pungerle ripetutamente e farle cuocere in forno ben caldo, senza dorarle. Preparare anche un tondo più grande, di 6-7 cm., che non verrà svuotato al centro: cuocere anche questo tondo in forno ben caldo. Quando tutto sarà ben raffreddato, si montano i vari tondi uno sull'altro, sistemando fra uno e l'altro un po' di marmellata di albicocche. Tutti i tondi verranno aggiustati sul tondo più largo, non svuotato al centro. Ricoprire il tutto con della marmellata di albicocche. Decorare il dolce con ritagli di pasta o con frutti canditi, mandorle, ecc. La qualità della decorazione è indifferente ma non deve mancare assolutamente. Al momento di servire, si aggiunge della crema Chantilly profumata con piccole fragole di bosco, oppure un'altra crema o marmellata qualsiasi, riempiendone il vuoto.

**1721. — Dolce del Micado.** Preparare dei tondi di pasta sfogliata come è stato detto per il dolce Millefoglie, lasciandoli tuttavia interi. Ne occorrono almeno 5; pungerli e cuocerli in forno ben caldo. Raffreddarli e aggiustarli uno sull'altro, mettendo fra un tondo e l'altro un po' di purea di banane al kirsch. Questa purea va preparata a crudo. Si deve mangiare fresco: questa è del resto una regola generale per l'uso della pasta sfogliata. Guarnire il dolce e ghiacciarlo con un po' di marmellata di albicocche molto ridotta e gelatinosa. Decorare con mandorle tritate e tostate, con rotelle di banana e con polpa di noce di cocco tritata finemente.

**1722. — Pasticcio di mele.** Preparare uno strato di pasta sfogliata, dello spessore di 5 mm. Esso dovrà pesare all'incirca 400 gr. Inumidire tutto il bordo della pasta con un po' di acqua; guarnire il centro del dolce con delle mele preparate secondo la ricetta che daremo più avanti. Ripiegare la pasta, saldare bene i bordi della medesima, rivoltando i bordi stessi onde impedire che durante la cottura il dolce abbia ad aprirsi. Dorarlo, pungerlo, striarlo al solito e cuocerlo in forno piuttosto caldo per una mezz'oretta. Polverizzarlo di zucchero e caramellizzarlo in forno come è stato detto per il Pithiviers. Servirlo tiepido. (Vedi la fig. 261).

**1723. — Ripieno per il pasticcio di mele.** Il sistema migliore consiste nel pelare ed affettare finemente 500 gr. di mele renette; farle poi riscaldare

fortemente in una teglia con un uovo di burro. Le mele vanno semplicemente ammorbidite e cotte un po'. Metterle poi su un piatto, zuccherarle, profumarle con poca vaniglia, poco rhum o cognac e — per quanto sembri strano — un pizzico di pepe in polvere. Raffreddare ben bene le mele prima di usarle per farcire il pasticcio. In tal guisa esso verrà farcito molto meglio, dato che facendo uso di mele crude, si osserverà molto facilmente la formazione di vuoti nella farcia. Se si preparano dei piccoli pasticci, sarà meglio usare addirittura una marmellata di mele. Ricorderemo ancora una volta la necessità di far uso, per farcire questi pasticci, di mele ben raffreddate.

*Nota.* — Con avanzi di pasta sfogliata si possono fare delle gallette arrotolate e manipolate solamente per un istante, in modo da evitare che siano eccessivamente sfogliate.

## Le crostate ed i flani.

**1724. — Come si prepara una crostata.** Le crostate vanno cotte nelle apposite forme basse (abitualmente sono dei cerchi). Gli stampi fondi hanno l'inconveniente di essere eccessivamente sottili e molto facilmente la pasta finisce per ondularsi rendendo difficile, se non impossibile, di sformarla. Gli stampi appositi per le crostate sono bassi e permettono una facile sformatura. Preparata la pasta frolla, la si lascerà riposare un po', la si distenderà poi in sfoglia dello spessore di 3 o 4 mm. a seconda della grandezza della crostata che si dovrà preparare e si aggiusterà nella forma, facendola leggermente sbordare dall'orlo. Tagliare tutt'attorno la pasta a ½ cm. dal bordo, schiacciarla un po' fra le dita e « pizzicare » con le apposite pinze, tutto il bordo secondo come è indicato alla fig. 80. La sistemazione della pasta nella forma è data alla fig. 79. Pungere la pasta con la punta del coltello in vari punti della medesima.

**1725. — Crostata con mele all'inglese.** Distendere sulla pasta, preparata come è stato detto alla precedente ricetta, uno strato di marmellata di mele che verrà ben cosparsa di zucchero vanigliato: la marmellata deve essere assolutamente ben fredda e sistemata in strato molto regolare; sopra la marmellata si disporranno delle fettine di mela cruda, sottilissime, accavallandole le une sulle altre. Cuocere in forno ben caldo per 20-25 minuti. Porre poi sulle mele un leggero strato di marmellata di albicocche diluita con acqua, oppure spolverare abbondantemente con dello zucchero a velo, fortemente vanigliato. (Vedi la fig. 273).

**1726. — Crostata con mele abbrustolite.** Sistemare la pasta nella forma senza che abbia a sporgere dal bordo. Disporre sulla pasta della marmellata di mele (ben fredda) e guarnire la crostata con sottili striscioline di pasta, con le quali si formerà una specie di griglia sulla crostata. Le striscioline vanno disposte alla distanza di mezzo centimetro l'una dall'altra, in un senso e nell'altro. Dorarne la parte superiore e cuocere poi in forno per 20-25 minuti.

Appena tolta dal forno verrà bagnata con della marmellata di ribes, leggermente diluita con acqua: in tal guisa la crostata assumerà un bell'aspetto brillante. (Vedi la fig. 272).

**1727. — Crostata meringata alle mele.** Procedere esattamente come è stato indicato alla ricetta precedente, senza tuttavia guarnire la superficie della torta. Una volta cotta, si metterà sulla crostata un denso strato di meringa svizzera: lisciare ben bene la meringa e decorarla con dell'altra meringa, servendosi del solito imbuto da pasticceria. Spolverare di zucchero a velo, mettere in forno molto dolce per qualche minuto e, una volta cotta la meringa e raffreddata, decorarla con delle frutta candite, della marmellata. ecc. (Vedi la figura 283).

**1728. — Crostata all'americana.** Per questa crostata non necessita una forma. Distendere la pasta frolla e formare un quadrato piuttosto spesso e regolare. Rialzare tutt'attorno la pasta in modo da costituire una specie di svasatura, « pizzicare » la pasta con una pinza e guarnirne il fondo con fettine sottili di mela, accavallandole le une sulle altre. Cuocere in forno ben caldo e bagnare con marmellata di albicocche diluita, appena fuori dal forno. Sotto le fettine di mela, si può sistemare uno strato di marmellata di mele.

**1729. — Crostata alla Alsaziana.** Rivestire la forma con la pasta adatta (Vedi al capitolo: *Paste*). Aggiustare delle fettine di mela sulla pasta così predisposta (esse dovranno essere però piuttosto spesse), badando di non ravvicinarle eccessivamente. Rivoltare la pasta tutt'attorno, in modo da formare una sorta di cordone dello spessore di un dito. Polverizzare abbondantemente le mele con una miscela di zucchero, mandorle e cannella in polvere. Mettere qualche nocciola di burro sul dolce e cuocere in forno piuttosto caldo. La cottura deve durare una mezz'oretta.

**1730. — Crostata di mele alla Condé.** Si procede come è stato detto per la crostata con mele abbrustolite; tuttavia invece di ricoprire la parte superiore della crostata con la griglia di pasta, si metterà sulle mele un sottile strato di pasta, che verrà fatto aderire allo strato base, bagnando i due bordi con dell'acqua fresca. Quando la crostata sarà cotta, si guarnirà il dolce con uno strato di apparecchio alla Condé, si spolvererà di zucchero a velo e si tornerà ad introdurre la crostata per qualche momento nel forno tiepido, in modo che l'apparecchio possa asciugare e colorarsi leggermente. Si può servire tiepida.

**1731. Crostata con ciliege.** Si procede come è stato detto per la crostata all'inglese; pungere ripetutamente il fondo del dolce e spolverare di zucchero in polvere. Guarnire la crostata con delle ciliege (preferibilmente agre e snocciolate), costringendole fortemente, in modo da ben riempire la crostata. Cuocere in forno ben caldo, spolverare di zucchero vanigliato o bagnare con gelatina di ribes. (Aver cura di sistemare le ciliege in modo da nascondere

Fig. 278 - Torta al caffè o « Torta Moka » (Ricetta 1761) — Fig. 279 - Torta al cioccolato (Ric. 1762).

Fig. 280 - Torta mousseline all'arancio (Ricetta 1757) — Fig. 281 - Torta « Mascotte » (Ricetta 1775).

Fig. 282 - Torta San Luigi (Ricetta 1796) — Fig. 283 - Crostata meringata alle mele (Ricetta 1727).

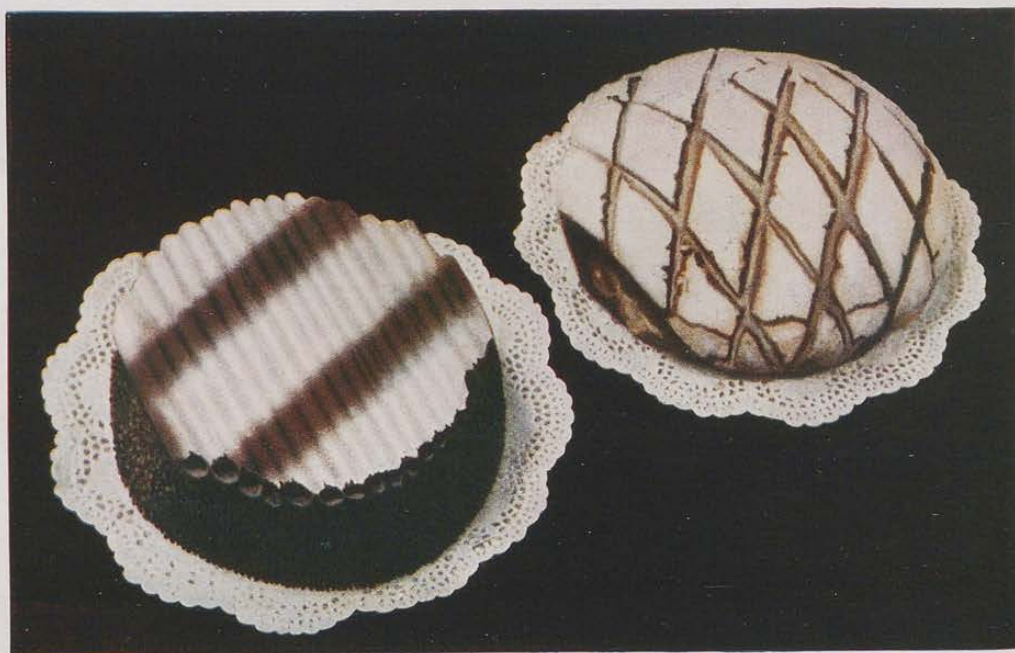



Fig. 284 - Torta Guayaquil (Ricetta 1819) — Fig. 285 - Torta a losanghe (Ricetta 1766).

l'apertura praticata nelle medesime durante l'operazione di snocciolatura. (Vedi la fig. 259). Questa crostata può venir preparata anche con ciliege sciroppate.

1732. — **Crostata con ciliege alla Lorena.** Preparare la solita forma di pasta frolla (si può anche usare della pasta sfogliata). Guarnire il fondo della crostata con ciliege snocciolate, cotte in precedenza allo sciroppo, ben scolate e raffreddate. Non serrarle troppo e versare su di esse una crema preparata con 3 tuorli d'uovo, 100 gr. di zucchero vanigliato e 1/4 di litro di latte freddo. La crema non va cotta, ma versata sulla crostata tenuta in forno (in modo da evitare il trasporto del dolce dal tavolo di preparazione al forno stesso, con probabile fuoruscita del liquido dalla pasta). Cuocere in forno ben caldo.

1733. — **Crostata con albicocche.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, guarnendo la pasta con mezze albicocche leggermente appiattite e sistemate l'una accanto all'altra. Cuocere in forno caldo e bagnare con marmellata di albicocche un po' diluita con acqua. (Vedi la fig. 260).

1734. — **Crostata con prugne.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo le prugne alle albicocche e bagnando, a cottura terminata, con della gelatina di ribes.

1735. — **Crostata con susine Regina Claudia.** Si procede come è stato detto per la crostata con albicocche. Tutte le crostate con prugne vengono preparate allo stesso modo. Se le prugne non sono molto grosse, si lasciano intere. A seconda del colore delle prugne impiegate, si termina la crostata con uno strato di gelatina di ribes o di albicocche.

1736. — **Crostate con pesche, mirabelle, ecc.** Il procedimento è sempre il medesimo.

1737. — **Crostata con prugne secche.** Durante la stagione invernale si possono preparare delle ottime crostate ricorrendo alle prugne secche.

Cuocerle con vino e zucchero, togliere loro il nocciolo e procedere come è stato detto per la crostata con albicocche. Cuocere la crostata in forno ben caldo e bagnare poi con gelatina di ribes o marmellata di albicocche diluita.

1738. — **Crostata con fragole.** Preparare la solita pasta frolla. Sistemarla nella solita forma da crostata e mettere su di essa della carta velina nella quale verranno aggiustate delle lenticchie, dei piselli secchi, del riso, ecc., in modo da poter cuocere in forno la pasta senza che essa abbia a subire qualsiasi deformazione. Dopo 20 minuti di cottura in forno ben caldo, si svuota la pasta del suo contenuto, si lascia raffreddare e si aggiustano poi entro ad essa le fragole. Bagnare le fragole con della gelatina di ribes leggermente diluita.

*Nota.* — Le crostate con fragole vanno guarnite poco tempo prima dell'uso, dato che altrimenti la pasta si rammollirebbe eccessivamente.

Per lo più le crostate vengono cotte assieme alle frutta di guarnizione,

anche se si tratta di frutta sciroppate. Solo la crostata con fragole e la crostata con pesche fanno eccezione.

**1739. — Crostata con pere.** Preparare la pasta come è stato detto per le crostate in genere. Pungere ripetutamente la pasta, guarnirla con marmellata di mele e aggiustare su detta marmellata delle pere sciroppate o cotte in vino rosso zuccherato. Se le pere sono molto piccole, si lasciano intere (vedi la fig. 270), altrimenti si tagliano in due od in quattro pezzi. Cuocere in forno ben caldo e lucidare poi con della gelatina di ribes. Le pere saranno state rese rosse dalla cottura in vino zuccherato.

**1740. — Crostata con rabarbaro.** Disporre sulla solita pasta uno strato di coste di rabarbaro ben spellate e tagliate a pezzi di 2 cm. Il rabarbaro sarà stato tenuto a macerare per un'ora con abbondante zucchero in polvere. Asciugare ben bene i pezzi prima di metterli sullo strato di pasta. Cuocere in forno molto caldo e ricoprire, appena cotta la crostata, con della marmellata di albicocche.

**1741. — Crostata al latte.** Preparare la pasta come è stato detto per la crostata con ciliege; pungerla ben bene e rivestirla con un composto preparato come segue: 4 tuorli d'uovo ben battuti con 100 gr. di zucchero vanigliato e bagnati con 3 decilitri di latte freddo. Passato il composto al setaccio finissimo, si aggiungono due cucchiaiate di burro fuso. La crostata va riempita per circa 3/4; metterla in forno con la massima precauzione, per evitare che il liquido abbia a fuoruscire e cuocere in forno ben caldo per 26 minuti. Servirla ancora tiepida. (Vedi la fig. 277).

**1742. — Flano del Cadoret.** 150 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 3 uova intere e 3 decilitri di latte freddo. Mescolare ben bene tutto assieme, in modo che non esistano dei grumi; profumare con acqua all'arancio e versare il composto in una forma adatta. Cuocere in forno ben caldo: si possono aggiungere anche degli acini di uva passa, privati dei semi.

**1743. — Flano alla Andalusa.** Preparare la solita pasta frolla e rivestirne uno stampo da crostata. Pungere la pasta e riempirla con della crema pasticcera fortemente aromatizzata con arancio. Cuocere in forno ben caldo. Quando il flano sarà raffreddato, si provvederà a ricoprirne la parte superiore con del fondente all'arancio. Decorare con pezzettini di scorzetta d'arancio candita.

**1744. — Flano alla Frangipane.** Riempire la solita pasta frolla con crema Frangipane (vedi: *Creme*) alla quale si aggiungerà un pugno di farina di mandorle. Decorare il dolce con striscioline di pasta sistemate in forma di griglia oppure con piccole crescentine, od anche con una spirale dentellata (sempre della medesima pasta).

**1745. — Flano alla Bourdaloue.** Si procede come è stato detto per il flano alla Frangipane, sostituendo detta crema con una crema alla Bour-

daloue. Quando la pasta si sarà ben freddata, ammantarla con del fondente al kirsch.

**1746. — Crostata ai frutti alla Bourdaloue.** Preparare la solita pasta frolla e cuocerla ripiena con piselli secchi od altro, come è stato detto per la crostata con fragole. Svuotare il falso ripieno, prima che la pasta sia completamente cotta, facendola poi cuocere per altri 5 minuti. Raffreddarla e riempirla con della crema Bourdaloue, sistemata a piramide. Guarnire detta piramide con le frutta desiderate: pesche, albicocche (tagliate in due), mele, pere (tagliate a fettine). Queste frutta saranno state precedentemente cotte allo sciroppo. Bagnare il tutto con della marmellata d'albicocche al kirsch e cospargere poi con mandorle tritate sottilissimamente e tostate.

**1747. — Linzer-torte.** (*Pasticceria viennese*). Proporzioni: 150 gr. di farina, 80 gr. di mandorle in polvere, 60 gr. di burro, 70 gr. di zucchero, 1 uovo, cannella, buccia di limone e un pizzico di sale.

Disporre a fontana la farina e lo zucchero; aggiungere il burro, l'uovo e le mandorle (tritate o pestate, senza pelarle). Formare una sfoglia dello spessore di ½ cm.; aggiustarla nella forma ben burrata, facendo in modo che la pasta superi di poco il bordo della forma stessa. Pizzicare finemente, con una pinza, il bordo della pasta; pungere il fondo della medesima e guarnire la crostata con della marmellata di lampone ben fredda. Distendere il resto della pasta e farne delle sottili striscioline da disporre a griglia sulla marmellata. Bagnare leggermente la parte superiore, e aggiustare poi tutt'attorno alla crostata una larga striscia di pasta. Cuocere in forno a calore moderato per 25 minuti e non sformare la crostata che una volta ben fredda, dato che la pasta — che è molto friabile — si sbriciola facilmente quando è calda. Occorre della marmellata di lamponi e non della gelatina. (Vedi la fig. 269).

**1748. — Crostata con zucca.** (*Dolce americano*). Ecco un dolce americano la cui composizione è piuttosto bizzarra e che viene chiamato « Pumkingtart ». Cuocere in acqua 300 gr. di zucca, scolarla ben bene e poi schiacciarla in un tovagliolo, in modo da farne uscire tutta l'acqua. Passare al setaccio la zucca e aggiungerla a della Béchamelle ben densa, in quantità doppia della purea di zucca. Aggiungere alla Béchamelle dello zucchero in ragione di 100 gr. per 1/4 di litro. Far bollire tutto il composto per 5 minuti, togliere la crema dal fuoco, aggiungervi 3 uova intere, un grosso pizzico di cannella, un pizzico di zenzero in polvere ed un bicchiere da liquore di rhum. Versare questa crema in uno stampo rivestito di pasta frolla, punta ripetutamente al fondo. Cuocere in forno ben caldo, specialmente di sotto. Spolverare di zucchero e cannella e servire calda.

**1749. — Crostata all'uva spina (Gooseberry-tart).** (*Dolce inglese*). In Inghilterra si preparano delle crostate guarnite con dell'uva spina. Cuocere la pasta come è stato detto per le fragole (vale a dire con legumi secchi). D'altra

parte si cuoceranno gli acini di uva spina in un po' di sciroppo vanigliato; si scoleranno ben bene e si ridurrà poi fortemente lo sciroppo. Guarnire le crostate con l'uva pronta e bagnarle poi con lo sciroppo ridotto. Cospargere di zucchero cristallizzato.

**1750. — Crostata alla Chevreuse.** Riempire la crostata con del semolino cotto al latte, in ragione di 100 gr. di semolino per 100 gr. di zucchero e per mezzo litro di latte. Legare il composto con due tuorli d'uovo e aggiungere poi i due bianchi, ben battuti a neve. Decorare elegantemente con pezzetti di frutta candite.

## Crostate Italiane (1)

La preparazione delle crostate non ha limiti; l'intelligenza di chi le manipola può portarne le varietà e le qualità all'infinito. Base ne è sempre la pasta (crosta dalla quale deriva la crostata), sia essa frolla, sfoglia, dolce, salata, ecc. il ripieno è quello che si presta alla variazione. La crostata è forse il dolce più tipico, più famigliarmente buono, bene accetto a tutti i palati e specialmente agli infantili. Noi accenneremo solo a qualcuna delle più caratteristiche e predilette dal gusto italiano.

**1751. — Crostata alla siciliana.** Foderare il cerchio da crostata con pasta frolla (vedi alla voce: *Paste*). Per una crostata del diametro di 20 cm. occorrono 3/4 di litro di una buona crema pasticcera fredda. Pestare finemente 200 gr. di pistacchi pelati e aggiungere un po' di crema pasticcera; unire questa poltiglia al resto della crema, contemporaneamente ad un bicchierino di acqua di fior d'arancio e 5 rossi d'uovo. Miscelare bene e ricoprirne la crostata; spolverizzare di zucchero e cuocere in forno moderato per circa 35-40 minuti, finchè cioè la crosta sia divenuta croccante. (Per la cottura delle crostate è necessario che la base del forno sia più forte che la parte superiore).

**1752. — Crostata napoletana.** Preparare la base della crostata (cerchio rivestito di pasta frolla). A ½ litro di buona e densa crema pasticcera unire 100 gr. di cedro candito, 100 gr. di cacao e 3 rossi d'uovo; riempire per 3/4 la crostata con questo apparecchio e, sopra ad esso, sistemare un compatto strato di albicocche molto mature e spaccate (se conservate, siano prima ben sgocciolate). Spolverizzare la superficie di abbondante zucchero e cuocere in forno regolare per circa 30-35 minuti. Quando la torta è fredda (o anche da calda), velarla leggermente con fine marmellata d'albicocche, leggermente disciolta.

**1753. — Crostata all'Avellinese.** (L'Avellino produce le migliori nocciole). Preparare il rivestimento del cerchio da crostata con mezza pasta sfoglia o, in

(1) Aggiunta del traduttore.

mancanza, con pasta frolla. Pestare 350 gr. di nocciole leggermente brustolite e non pelate con 200 gr. di zucchero, un bicchierino di acqua di fior d'arancio, e 2 bianchi d'uovo. Passare al setaccio, lavorare questa pasta leggermente, incorporandovi 100 gr. di burro liquido, 1/4 di crema di latte, 4 rossi d'uovo ed in ultimo 4 bianchi d'uovo montati a neve. Riempire la crostata e cuocerla a forno leggerissimo per circa 40 minuti. Si serve tiepida o fredda.

**1754. — Torta all'abruzzese.** L'Abruzzo produce le più belle visciole, e molti dei dolci che si producono in questa regione hanno per base le visciole. Questo frutto ha varcato i confini originali facendosi apprezzare ovunque; è sano e nutriente, di facilissima digestione, leggermente sedativo e soprattutto di gusto e aroma squisito. Ne occorrono circa 3 kg per una normale torta di 20 cm. di diametro; toglierne il nocciolo e cuocerle a fuoco fortissimo con 300 gr. di zucchero. Emetteranno molto liquido: è necessario che lo riassorbano completamente: ritirarle dal fuoco quando si presentano bene asciutte. Metterle a freddare. Preparare lo stampo a torta con pasta frolla, riempirlo con le visciole, applicare alla superficie delle striscioline di pasta formando una rete e attaccandone le estremità al bordo della crostata. Cuocere in forno piuttosto forte per circa 20-25 minuti. Qualche minuto prima di toglierla dal forno, spolverizzarla di zucchero e farlo caramellizzare. Si serve fredda.

**1755. — Crostata all'italiana.** Preparare una base a crostata, con pasta mezza sfoglia, cuocerla e freddarla. Riempirla con una leggerissima bavarese al maraschino, applicarvi sopra un coperchio della stessa circonferenza e della stessa pasta, farla rapprendere in luogo fresco. Dieci minuti prima di servirla, sformarla, poggiarla sul tavolo e ricoprirla (ammantarla) di fondente al cioccolato.

## Torte con pasta da biscotto.

**1756. — Biscotto alla Savoiarda.** Ben burrare una forma alta, spolverarla di fecola e guarnirla solamente per 3/4 con la pasta indicata al capitolo delle paste. Cuocere in forno regolabile ed a calore moderato. La cottura del biscotto deve proseguire regolarmente, senza alti e bassi, e durerà una cinquantina di minuti.

**1757. — Torta Mousseline all'arancio.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero a pezzi, 50 gr. di farina, 50 gr. di fecola di patate, 4 tuorli d'uovo, 3 bianchi battuti a neve e la buccia di una arancia.

Grattare la buccia dell'arancio, schiacciarla e metterla in una terrina con lo zucchero lavorando ben bene e aggiungendo, uno alla volta, i tuorli d'uovo. Quando il composto sarà diventato ben cremoso e bianco, aggiungere qualche goccia di carminio, in modo da colorare la pasta di rosa. Unire al composto le farine ben stacciate ed operare questa miscela con grande cautela onde evitare che il composto perda la necessaria leggerezza che costituisce appunto la sua caratteristica. Aggiungere anche i bianchi battuti a neve e

cuocere in uno stampo burrato ed infarinato, in forno caldo, per una quarantina di minuti. Quando sarà fredda, verrà ammantata con del fondente all'arancio. Decorare la parte superiore del dolce con dei pezzetti di scorzetta d'arancio candita. ( Vedi la fig. 280).

**1758. — Torta Mousseline alle nocciole.** Stesse proporzioni; si procede allo stesso modo, sostituendo alla buccia d'arancio 40 gr. di polvere di nocciole leggermente tostate. Quando il dolce sarà cotto, verrà spolverato abbondantemente di zucchero a velo, da tutti i lati.

**1759. — Torta Mousseline al mandarino.** Si procede come è stato detto per la torta mousseline all'arancio, sostituendo l'arancio con dei mandarini.

**1760. — Torta ai canditi.** Aggiungere all'apparecchio per biscotti, 75 gr. di mandorle in polvere. Riempire col composto una forma ben burrata ed infarinata. Cuocere in forno a calore moderato per 35-40 minuti. Quando il dolce sarà raffreddato, coprirlo completamente — sopra ed ai lati — con un composto costituito da un bianco d'uovo, 100 gr. di zucchero a velo e 50 gr. di polvere di mandorle ben asciutta. Questo composto deve costituire una massa morbida, ma non eccessivamente liquida. Guarnire con frutta candite e spolverare poi il tutto con zucchero a velo. Mettere in forno a caramellizzare (il forno dovrà avere un calore molto dolce). Vedi la fig. 287.

**1761. — Torta al caffè o " Torta Moka ,,.** Preparare la solita pasta da biscotto, cuocerla in una forma da torta a bordi uniti, burrata e infarinata. Lo stampo va riempito fino ad 1 cm. dal bordo. Cuocere in forno moderato per 35-40 minuti, sformare e lasciar raffreddare. Nel frattempo si preparerà una crema moka al burro. Quando la pasta sarà ben fredda, la si taglierà in in due o tre fette e si stenderà fra una fetta e l'altra uno strato di crema. Ricostituire il dolce e mascherare la parte superiore ed i lati del medesimo, con un altro strato di crema. Applicare poi dello zucchero cristallizzato contro i bordi e decorare il dolce con dell'altra crema, posta nel solito imbuto da decorazioni. Per la presentazione della torta al caffè o « torta Moka », vedi la fig. 278.

**1762. — Torta al cioccolato.** Sostituire, procedendo in tutto come è stato detto alla precedente ricetta, la crema al caffè con della crema al cioccolato. Lo zucchero cristallizzato verrà sostituito da mandorle tritate e tostate. (Vedi la figura 278).

**1763. — Torta del Duchino.** Preparare la solita pasta da biscotto, aggiungerle un po' di burro e 60 gr. di nocciole tostate e polverizzate. Cuocerla poi nella tortiera, in forno dolce, per 35 minuti. Dopo aver raffreddata la pasta, tagliarla al solito e farcirla con una crema al burro di nocciole. Ricostituire la torta e rivestirla con la stessa crema. Guarnire la parte superiore della torta con piccole gallettine preparate con la stessa pasta che serve per i cornetti

indicati per la torta « Carlo Magno ». Le gallettine dovranno essere piccole e ben tonde e verranno lasciate freddare senza arrotolarle in forma di cornetti. Dopo aver decorata la torta con le gallettine, si riempiranno i vuoti rimasti fra una gallettina e l'altra, mediante della crema nocciola (che verrà applicata sul dolce servendosi del solito imbuto da pasticceria). Finire la torta come è indicato alla figura 275.

**1764. — Torta Valencia.** Pasta del dolce mousseline all'arancio. Guarnire con detta pasta uno stampo quadrato, cospargerla con scorzetta d'arancio candita (80 gr.) tagliata a dadolini e messa a macerare in un po' di rhum o di curaçao. Ricoprire il tutto con il resto della pasta, in modo che lo stampo venga ad essere ben pieno; cuocere in forno moderato per 45 minuti e lasciar ben raffreddare. Tagliare poi la torta in due e mettere in mezzo alle due parti dei pezzettini di scorzetta d'arancio candita, macerati in poco rhum e legati con due cucchiaiate di marmellata di albicocche. Bagnare il dolce con della marmellata ridotta e coprirne la parte centrale con un po' di fondente al rhum colorato in giallo limone: si deve formare in tal guisa una striscia colorata che occupi il terzo centrale della parte superiore del dolce stesso. Ai due lati si disporrà invece del fondente profumato e colorato di arancio. Decorare con scorzetta d'arancio candita.

**1765. — Torta "Ceppo di Natale".** Preparare un apparecchio per biscotto arrotolato e sistemarlo, in spessore di mezzo centimetro, su di una tiella da forno rivestita di un foglio di carta burrata. Cuocere la pasta in forno molto caldo, in modo da evitare che abbia ad asciugarsi eccessivamente, il che impedirebbe di arrotolarla senza spaccature. Dopo 8-10 minuti la pasta sarà cotta. Rovesciarla sulla tavola di marmo e farla raffreddare, lasciando su di essa la tiella da forno. Quando la pasta sarà ben fredda, si toglierà la tiella e la carta e si ricoprirà la pasta stessa con uno strato di crema al burro, profumata al caffè. Arrotolare il dolce in modo da formare un rotolo della grossezza di un pugno. Tagliare di sbieco le due estremità e mascherare il taglio stesso con della crema al caffè. Preparare poi una crema al cioccolato, metterla nel solito imbuto e formare tanti sottili filetti di crema, ben serrati l'uno accanto all'altro, in modo da imitare la scorza del ceppo. Si possono anche imitare i rami del ceppo, aggiustando qua e là dei pezzetti di biscotto grossi quanto un pollice: l'attaccatura verrà mascherata con della crema al cioccolato, che servirà anche per rivestirli (come è stato detto prima, in sottilissimi filetti). Per meglio servire il « ceppo », si consiglia di poggiarlo, prima di iniziare la decorazione con la crema al cioccolato, su di una piastra di pasta zuccherata che abbia la forma e le dimensioni del « ceppo », cotta naturalmente in precedenza. (Vedi la fig. 289).

**1766. — Torta a losanghe.** Proporzioni: 75 gr. di zucchero, 40 gr. di mandorle in polvere, 40 gr. di fecola, 25 gr. di farina, 4 tuorli d'uovo, 4 bianchi battuti a neve e un po' di vaniglia.

Lavorare con una spatola in una terrina, lo zucchero, i 4 tuorli ed un pizzico di vaniglia. Quando il tutto sarà stato ben battuto, aggiungere le mandorle ridotte in polvere, senza spellarle; la farina, la fecola ed i bianchi d'uovo battuti a neve. Mescolare il tutto molto delicatamente in modo che la pasta rimanga leggera. Disporre il composto su di una tiella da forno, ben burrata ed infarinata, ricorrendo all'uso di un grosso cartoccio: formare in tal guisa una specie di torta, che verrà poi abbondantemente spolverata con una miscela di zucchero a velo e di fecola, in parti eguali. Col dorso di un coltello — appoggiato leggermente sulla pasta — si formeranno poi tante losanghe sulla parte superiore della torta. Cuocere in forno moderato per 30-35 minuti e lasciar poi raffreddare la pasta. Tagliare allora in due la torta e farcirla con una crema al burro con mandorlato. La torta deve avere una forma ben tonda. La fig. 285 dà la presentazione di questo dolce, che può anche venire servito senza farcia.

**1767. — Torta messicana.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero in polvere, 90 gr. di farina, 80 gr. di burro, 35 gr. di cacao in polvere, 4 uova intere ed 1 tuorlo.

Lavorare la pasta come se si trattasse della pasta da biscotto: dapprima i tuorli e lo zucchero insieme nella terrina, poi il cacao, la farina ed i bianchi battuti a neve contemporaneamente e da ultimo il burro fuso. Cuocere la pasta in una tortiera ben burrata ed infarinata, per 40 minuti circa. Lasciar raffreddare la pasta; tagliarla poi in due fette e guarnirla con della crema al burro con cioccolato. Riformare la torta, lucidarla con marmellata di albicocche ridotta e ricoprirla quindi con del fondente al cioccolato. Prima che il fondente sia completamente raffreddato, si tracciano lungo la torta delle sottili linee parallele, mediante della ghiaccia reale (usando il solito cartoccino). Appena disposte tali linee, si passerà attraverso ad esse la punta di un coltello: prima in un senso e poi nell'altro, in modo da formare la decorazione semplice e graziosa che è data alla fig. 288. (Vedi la fig. 90, per la preparazione).

**1768. — Torta Rose-Marie.** Preparare anzitutto una pasta per biscotto alle mandorle, lavorando in una terrina 125 gr. di zucchero e 4 tuorli d'uovo; aggiungere poi 60 gr. di mandorle in polvere ed 1 uovo intero. Battere a neve i 4 bianchi d'uovo e unirli al composto, assieme ad 80 gr. di farina. Aggiungere poi 100 gr. di burro fuso e cuocere la pasta in una tortiera ben burrata ed infarinata. Lasciar raffreddare il biscotto, tagliarlo in 3 fette e farcirlo con una crema preparata come segue: pestare in un mortaio 100 gr. di mandorle con 100 gr. di zucchero; unire poi 80 gr. di burro fuso e 80 gr. di cioccolato fuso. Lucidare la torta ricostituita, con della marmellata di albicocche ridotta e ricoprirla poi con del fondente al kirsch colorato leggerissimamente di rosa, mediante una goccia di carminio. Decorare il centro del dolce con una grossa rosa oppure con piccole roselline, servendosi di ghiaccia reale e del solito cartoccio. (Vedi la fig. 294).

Fig. 286 - Génoise ammantata (Ricetta 1773) — Fig. 287 - Torta ai canditi (Ricetta 1760).
Fig. 288 - Torta messicana (Ricetta 1767).

Fig. 289 - Torta « Ciocco di Natale » (Ricetta 1765).

Fig. 290 - Torta fiamminga (Ricetta 1806).

Fig. 291 - Torta Reggente con castagne (Ricetta 1780).

**1769. — Torta « Nougatine ».** Preparare un biscotto alle nocciole, ottenuto unendo alla solita pasta da biscotto al burro, 60 gr. di nocciole tostate e pestate in mortaio. Quando la pasta sarà fredda, dividere la medesima in 3 fette, che verranno poi rivestite con della crema al burro con mandorlato, aggiunta di 100 gr. di mandorlato in polvere. Ricoprire la parte superiore della torta con del fondente al cioccolato; contornarla con della crema al burro sulla quale si disporranno delle nocciole tritate e del mandorlato pestato grossolanamente e scrivere sulla torta la parola « Nougatine » usando un cartoccino da pasticceria riempito con della ghiaccia reale.

**1770. — Torta « Pieretta ».** Proporzioni: 100 gr. di zucchero, 60 gr. di farina, 50 gr. di burro, 50 gr. di mandorle in polvere, 4 tuorli d'uovo, 3 bianchi d'uovo battuti a neve.

Preparare un biscotto con detta pasta, sistemandola in una tortiera e cuocendola per 35 minuti in forno moderato. Dividere la pasta, ben raffreddata, in due; farcirla con una crema al burro aggiunta di 60 gr. di mandorle pestate e di 3 cucchiaiate di kirsch. Versare sulla torta ricostituita della crema e guarnirla abbondantemente con delle mandorle tritate e tostate. Posare sulla torta un disco di pasta di mandorle fondente e decorare con una figurina di Pieretta. (Le figurine che servono per decorare le torte si trovano in commercio sotto forma di leggeri stampi di metallo bianco che vengono applicati sulle torte come se si trattasse di modellini per ricamo: spolverare fortemente con zucchero a velo lo stampo e toglierlo delicatamente, in modo da non alterare la figura che sarà stata così riprodotta. La fig. 293 dà la presentazione della torta « Pieretta »; la fig. 295, quella della torta « La seminatrice »).

**1771. — Torta « Alessandra ».** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 80 gr. di fecola, 20 gr. di farina, 75 gr. di mandorle, 75 gr. di burro, 100 gr. di cioccolato e 4 uova intere.

Mettere in una terrina lo zucchero, le mandorle tritate, un uovo intero e 3 tuorli d'uovo: lavorare fortemente il composto ed aggiungere poi il cioccolato, fuso precedentemente in poca acqua, in modo da formare una specie di crema; incorporare in seguito al composto le due qualità di farina e contemporaneamente i 3 bianchi d'uovo battuti a neve; terminare con il burro fuso. Mettere il composto in una tortiera ben burrata ed infarinata e cuocerlo in forno molto dolce per 50 minuti circa. Raffreddare poi la torta; lucidarla con della marmellata di albicocche ridotta e ricoprirla con del fondente al cioccolato. Questo dolce si presenta tal quale, senza decorazioni e guarnizioni: è tuttavia squisitissimo!

**1772. — Crema romana per decorare torte di biscotto** (1). Tagliuzzare 200 gr. di fine cioccolato al latte, farlo bollire per un paio di minuti con 1/4 di litro di panna e far freddare questo composto in una concolinetta. Quando

(1) Aggiunta del traduttore.

è freddo, mettere sul ghiaccio e montare il composto. Si presenterà come un burro fortemente mantecato. È squisitissima e non comune. Naturalmente questa crema, come del resto tutte le altre creme, non può essere adoperata che per decorare torte a base di pasta a biscotto, la cui copertura non può essere di marmellata o di fondente, ma bensì di creme affini, se non della stessa.

## Torte con pasta genovese, cosidette génoises.

**1773. — Génoise ammantata.** Cuocere la pasta genovese in uno stampo ben burrato ed infarinato. Quando la pasta sarà stata raffreddata, tagliarla in due. Farcirla con una marmellata qualsiasi o con una crema al burro profumata a volontà. Ammantare la torta con uno strato di fondente, il suo colore sarà in rapporto con la guarnizione interna. Decorare da ultimo la torta con delle frutta candite o delle mandorle. (Vedi la fig. 286).

**1774. — Torta mandorlata.** Disporre della pasta genovese in una tortiera ben burrata ed infarinata; dividerla in due, quando è ben fredda e farcirla con della crema al burro con mandorlato. Bagnare la torta con della marmellata di albicocche ridotta e applicare su di essa un denso strato di mandorle tritate e tostate con zucchero (vedi: *Mandorlato*), in modo uniforme.

**1775. — Torta « Mascotte ».** Cuocere la pasta genovese in uno stampo rotondo; farcirla con una crema al mandorlato; rivestirla abbondantemente con la stessa crema e guarnirla sopra ed attorno con delle mandorle affettate, tostate e raffreddate. Spolverare il tutto molto abbondantemente di zucchero a velo. (Vedi la fig. 281).

**1776. — Torta « Cenerentola ».** Profumare la pasta genovese con un po' di essenza di caffè; cuocerla per 40 minuti in una tortiera ben burrata ed infarinata, a forno moderato. Farcirla, una volta ben freddata, con una crema al burro profumata con caffè. Lucidare il dolce con della marmellata di albicocche ridotta; ricoprirlo con fondente al caffè e decorarlo con mezze mandorle tostate. Se è possibile, scrivere sul dolce la parola « Cenerentola ».

**1777. — Gorgonzola sorpresa.** È facile imitare nei dolci i formaggi a venature verdi quali il gorgonzola ed il roquefort.

Mettere della pasta genovese in uno stampo da flano piuttosto largo e cuocerla in forno un po' caldo. Quando sarà ben freddata, tagliare la torta in due e farcirla con un bello strato di crema al burro profumata con kirsch o con vaniglia. Ricostituire la torta e rivestirla con la stessa crema. Spolverare abbondantemente il dolce con dello zucchero cristallizzato, leggermente colorato con del verde vegetale; cospargere poi abbondantemente questo strato di zucchero « verde » con uno strato di zucchero a velo e disegnare quindi con la punta di un coltello delle striature simili a quelle che si osservano in questi formaggi, facendo in modo che il verde si renda ben evidente.

**1778. — Gorgonzola sorpresa.** *Seconda ricetta.* Cuocere la pasta genovese in uno stampo da charlotte piuttosto largo; raffreddarla e farcirla con della crema al burro ai pistacchi ed una crema al kirsch, mescolando le due creme, fra loro in modo imperfetto. Mettere qualche pistacchio tritato nella crema, in modo da imitare l'interno del formaggio. Rivestire anche la parte esterna con la stessa crema e spolverare poi il tutto con dello zucchero a velo, servendosi dell'apposito vasetto a coperchio sottilmente forato. Questi dolci fantasia sono particolarmente cari ai bambini, che si divertono molto a queste « sorprese ».

**1779. — Torta a dama.** Preparare una pasta genovese alla quale verranno aggiunti 50 gr. di nocciole tostate e polverizzate. Cuocere la pasta in una forma quadrata per 40 minuti, in forno moderato. Lasciar raffreddare il dolce e farcirlo poi con una crema al burro profumata di vaniglia e mandorlato. Lucidarlo con della marmellata di albicocche molto ridotta e applicare tutt'attorno delle mandorle tritate e tostate. Sulla parte superiore della torta, si disegneranno mediante il solito cartoccio dei riquadri regolari (badando di prendere in precedenza le misure) i quali dovranno imitare alla perfezione un gioco di dama. Guarnire poi i riquadri con dello zucchero fondente bianco e con del fondente al cioccolato, alternando i due colori come per una dama. Si termina la decorazione del dolce con un cordone di crema al burro, che verrà sistemato mediante un cornetto a punta scannellata. (Vedi la fig. 296).

**1780. — Torta Reggente con castagne.** Cuocere in forno caldo della pasta genovese, servendosi di tre cerchi da flano di eguali dimensioni, non eccessive. Questi cerchi verranno preparati con della carta da cucina, ripiegata finemente come è stato già detto. Quando le tre sottili génoises saranno cotte, si monterà la torta sistemando su ogni génoise uno strato di crema al burro con castagne. Disporre le génoises una sull'altra, in modo da formare un dolce stretto ed alto. Lucidare tutto il dolce con uno strato di marmellata di albicocche molto ridotta e poggiare al centro del medesimo un frutto candito: (pera, chinotto verde od altro). Attorno al dolce si disporranno a collare delle mezze mandorle spellate. Per ricoprire la torta si userà del fondente al rhum, oppure — assai meglio — dello sciroppo preparato con 150 gr. di zucchero e pochissima acqua, in modo da ottenerlo densissimo e collante: versare lo sciroppo in filetto sottilissimo in una terrina e lavorarlo con una spatola fino a quando lo si veda diventare bianco e spesso. Dopo aver aggiunta qualche goccia di rhum allo sciroppo, si continuerà ad agitare lentamente il medesimo fino a quando non sarà più che leggermente tiepido; versarlo allora sul dolce in modo da ricoprirlo di un velo che non deve impedire di scorgere attraverso ad esso, gli elementi della torta e la sua decorazione. Questo dolce è uno dei migliori che si possano preparare durante la stagione delle castagne. (Vedi la figura 291).

**1781. — Torta nazionale.** Si prepara come la torta al caffè, decorando la parte superiore con i colori nazionali: crema al burro, crema rosata e crema ai pistacchi. Al centro si disporrà una rosa in crema al cioccolato.

**1782. — Torta Cussy.** Aggiungere alla genovese un pugno di mandorle tritate, aggiungendo in più 2 tuorli d'uovo ed un po' di kirsch. Cuocere la pasta in forme piatte ben burrate ed infarinate. Il dolce va bagnato leggermente con del kirsch e avviluppato in carta stagnola. Si conserva per vari giorni.

**1783. — Torta Bourdaloue.** Cuocere la solita genovese in una tortiera; raffreddarla e toglierne poi una fetta non troppo sottile. Svuotare la torta e farcirla con una crema Bourdaloue (vedi: *Creme*). Tornare a coprire la torta con la fetta prelevata in precedenza, cospargere la medesima con della marmellata d'albicocche ridotta e ricoprire completamente la torta stessa con del cioccolato. Scrivere sulla medesima con della giaccia reale, la parola « Bourdaloue », servendosi, naturalmente, del cartoccio solito.

**1784. — Torta Carlo Magno.** Sistemare della pasta genovese in uno stampo rotondo e guarnirla poi con due strati di crema al burro con noci tritate miscelate a del miele. Ricoprire la torta con del fondente al caffè; guarnirne la parte superiore con cornetti come è indicato alla fig. 274 e riempire i medesimi con la crema servita per la guarnizione della torta (servendosi del solito cartoccio munito di fondo scannellato).

**1785. — Cornetti per pasticceria.** Mettere in una terrinetta mezzo bianco d'uovo con un cucchiaio di zucchero vanigliato (in polvere). Battere il tutto per 1 o 2 minuti con una forchetta e aggiungere poi 1 cucchiaio di mandorle in polvere, mezza cucchiaiata di farina ed 1 cucchiaio di burro fuso. Formare su di una tiella da forno ben burrata ed infarinata delle piccole gallette sottilissime e farle cuocere per 4-5 minuti: tali gallette dovranno avere un diametro corrispondente a quello di un bicchiere normale. Appena le gallette saranno cotte, si arrotoleranno in forma di cornetti che verranno poggiati nelle forme adatte, onde permettere che raffreddando conservino la loro forma.

**1786. — Torta Caraque.** Cuocere la pasta genovese in una forma quadrata e farcirla poi con della crema al burro profumata al cioccolato. Rivestirla con uno strato piuttosto spesso della stessa crema e applicare attorno ad essa del cioccolato granulato. Sulla parte superiore della torta si disporranno irregolarmente delle lamine di cioccolato preparate come segue: fondere del cioccolato da copertura e distenderlo poi in strato sottile su di un foglio di carta bianca da cucina. Lasciar raffreddare lo strato di cioccolato e poi distaccarlo leggermente: aggiustare le scaglie così ottenute sul dolce. Distendere sul tutto uno strato sottilissimo di ghiaccia in modo da inzuccherare appena la torta.

**1787. — Torta « Aiglon ».** Preparare una genovese al cioccolato, battendo assieme 125 gr. di zucchero in polvere e 5 uova intere, aggiungendo poi 50 gr. di cacao in polvere ed 80 gr. di farina. Da ultimo si aggiungeranno alla pasta 100 gr. di burro fuso. Cuocere la pasta per 30 minuti circa in forno moderato in una forma a corona a coste trasverse, ben burrata ed infarinata. Farla raf-

Fig. 292 - Torta Alcazar (Ricetta 1808)
Fig. 293 - Torta « Pieretta » (Ricetta 1770).

Fig. 294 - Torta Rose-Marie (Ricetta (1768)
Fig. 295 - Torta « La Seminatrice » (Ricetta 1770).

Fig. 296 – Torta a dama (Ricetta 1779) — Fig. 297 – Torta Danicheff (Ricetta 1788).

freddare e ricoprirla poi con del fondente al cioccolato. Poggiarla quindi su di una base di pasta zuccherata cotta in precedenza, disponendo della marmellata di albicocche ridotta fra i due strati di pasta, onde farli ben bene aderire l'uno contro l'altro. Guarnire il centro della torta con della crema mousseline al cioccolato, ottenuta sbattendo su fuoco dolce 2 bianchi d'uovo e 125 gr. di zucchero a velo; quando la meringa sarà ben soda, la si lascerà raffreddare e si uniranno poi ad essa 200 gr. di ottimo burro e 150 gr. di cioccolato da copertura fuso. Questa crema viene usata per la decorazione servendosi di un cornetto da pasticceria con fondo scannellato. Si serve ben fredda.

**1788. — Torta Danicheff.** Cuocere la solita pasta genovese in forno moderato per 35-40 minuti, sistemandola in una forma quadrata. Dividerla e farcirla con della marmellata di ribes. Guarnire la parte superiore della torta con della meringa all'italiana, disposta a piramide piuttosto elevata. Arrossare al fuoco una bacchetta di ferro della grossezza di una matita e bruciare detta meringa applicando su di essa, molto leggermente, il ferro rovente in maniera da formare col medesimo una specie di riquadratura. Ricoprire poi tutto il dolce con della marmellata di albicocche ben cotta. Quando la marmellata sarà ben fissata, applicare tutt'attorno delle mandorle tritate e tostate. La presentazione del dolce è data alla fig. 297.

**1789. — Torta con castagne alla svizzera.** Preparare una genovese fina e sistemarla in una tortiera ben burrata ed infarinata. Cuocerla a fuoco dolce, raffreddarla e tagliarla in tre fette. Farcirla con della crema al burro con noci, ottenuta aggiungendo 250 gr. di noci fresche pelate e pestate con qualche cucchiaiata di rhum; questa purea verrà mescolata ad una meringa preparata con 1 bianco d'uovo e 60 gr. di zucchero a velo ben sbattuti con la frusta su fuoco dolce, fino a consistenza di una crema densa. Al composto si aggiungeranno per terminare 150 gr. di burro. Dopo aver farcito il dolce con la crema alle noci, lo si rivestirà ben bene con della marmellata di albicocche molto ridotta, dopo di che si applicheranno attorno al bordo della parte superiore del medesimo delle belle mezze noci. Ricoprire da ultimo la torta con del fondente al cioccolato e terminare col mettere al centro della medesima un mucchio di purea di castagne vanigliata (il che verrà fatto mediante il cartoccio da pasticceria, munito di una punta molto sottile, in modo da far cadere sul dolce un ammasso di lunghi vermicelli di castagne). La purea di castagne viene preparata mediante 250 gr. di castagne cotte e ben spellate, passate al setaccio ed unite ad un po' di sciroppo ben denso (a pallina), composto di 100 gr. di zucchero e di poca acqua. Lavorare fortemente la purea di castagne e lo sciroppo fino a quando saranno ben freddi. Applicare tutt'attorno delle belle mezze noci. (Vedi la fig. 276).

**1790. — Torta Finanziera.** Proporzioni: 150 gr. di zucchero in polvere, 75 gr. di burro, 75 gr. di farina e fecola in parti eguali, 60 gr. di mandorle

in polvere, 60 gr. di frutta candite, 4 uova intere e 2 tuorli, 1 bicchierino di curaçao.

Lavorare la pasta su fuoco dolce, come se si trattasse di una genovese. Aggiungere poi le farine e le mandorle mescolate assieme, il burro fuso ed il curaçao. Ben burrare una tortiera e spolverarla con delle mandorle tritate finemente e ben asciutte, miscelate con dello zucchero a velo. Guarnire di pasta la tortiera per metà solamente: cospargere lo strato di pasta con frutta candite tagliate a dadolini e riempire poi lo stampo col resto della pasta. Cuocere in forno a calore moderato per 45-50 minuti. Tolto dal forno, si spolvera abbondantemente il dolce con zucchero a velo. Servirlo ben freddo.

**1791. — Torta Fedora.** Lavorare in una terrina 150 gr. di zucchero in polvere, 100 gr. di mandorle in polvere, 2 uova ed 1 bicchierino di kirsch. Aggiungere poi 3 tuorli d'uovo, 75 gr. di farina, 3 bianchi d'uovo battuti a neve e 100 gr. di burro fuso. Ben burrare ed infarinare uno stampo ovale basso e disporre poi nel medesimo la pasta suddetta alternando delle ciliege candite tritate fatte macerare in un po' di kirsch. Cuocere la pasta in forno moderato per 40-45 minuti. Dividere a metà la pasta raffreddata e farcirla con delle ciliege sotto spirito legate con una marmellata qualsiasi. Lucidare poi il dolce con della marmellata di albicocche ben ridotta e ricoprirlo con del fondente al kirsch. Cospargerlo con mandorle tritate e tostate, formando una sorta di croce latina. Col fondente avanzato, che verrà colorato di rosa con carminio, si rivestiranno delle ciliege sotto spirito ben scolate, che verranno poi disposte attorno al dolce.

**1792. — Torta pasquale.** Fra i mille dolci pasquali, eccone uno squisito. Preparare una genovese fina e farla cuocere in tortiera ovale per 45 minuti. Tagliarla e farcirla poi con della crema al burro con mandorlato. Rivestirla con la stessa crema e cospargerla di mandorle tritate e tostate. Al centro della torta, si poggerà un uovo in pasta di mandorle fondente al cioccolato. Per preparare l'uovo in pasta di mandorle, distendere la pasta fondente in due porzioni dello spessore di mezzo centimetro; rivestire con detta pasta uno stampo da uovo (a due metà eguali). Lasciar seccare la pasta in tale stampo, leggermente spolverato di zucchero a velo, per un'ora a calore molto dolce. Sformare le due metà e lasciarle asciugare a fondo. Ravvicinare poi le due metà ed incollarle con un po' di ghiaccia reale o con dello zucchero cotto. Si può anche racchiudere nell'uovo un ovetto, un pulcino o un altro oggetto di fantasia in cioccolato. Per finire, si aggiusterà attorno all'uovo una nastro in pasta di mandorle fondente, oppure in zucchero (questa seconda elaborazione richiede però una notevole pratica!).

**1793. — Torta anniversaria.** Questi dolci non hanno una composizione particolare: possono venir preparati con una pasta genovese, con una pasta da biscotto, con pasta alle mandorle, ecc.... La guarnizione dipende dal gusto e dalla fantasia del preparatore. Quella che invece è indispensabile per questo

dolce è la decorazione che deve mettere in rilievo la data, il nome, l'augurio, ecc.... Si potranno quindi scrivere su questa torta le date più svariate, il nome del festeggiato od altri termini: « buon onomastico », « buon compleanno », « felicità », ecc. ecc.

**1794. — Torta « riccio » alla francese.** Cuocere una genovese e preparare con la pasta così ottenuta un dolce ovale che imiti la forma del riccio, testa e corpo. Tagliare in due la pasta e farcirla con una crema al burro profumata di caffè. Rivestire tutta la pasta con la medesima crema e infiggere nella medesima delle mandorle affettate sottilmente in modo da imitare gli aculei del riccio. Mettere due acini di uva passa in luogo degli occhi dell'animale.

**1795. — Torta « tartaruga ».** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, badando di formare una tartaruga. La pasta verrà svuotata e farcita con della crema al cioccolato mandorlata. Dopo aver ben formata la « tartaruga », lucidarla di marmellata di albicocche e rivestirla con uno strato di fondente al caffè ben scuro, in modo da imitare il colore del guscio della tartaruga; incidere profondamente in tale strato le scaglie della corteccia dell'animale e introdurre in dette incisioni un filo di crema al cioccolato molto liquida e chiara. Gli occhi vengono imitati al solito, con due piccoli grani d'uva passa.

**1796. — Torta San Luigi.** Dolce squisito a base di cioccolato, noce di cocco e mandorle. È particolarmente adatto durante l'estate, a causa della freschezza che dà alla bocca. Si può preparare anche il giorno precedente all'uso, esclusa la crema che non conviene fare in precedenza. Preparare la pasta nel modo seguente: pestare in mortaio 75 gr. di mandorle con 125 gr. di zucchero ed unire poi la miscela perfettamente fine a 6 tuorli d'uovo; lavorare a fondo il composto, servendosi di una spatola. Aggiungere quindi 40 gr. di noce di cocco grattata e 50 gr. di cacao in polvere, nonchè 1 uovo intero. Battere a neve i 6 bianchi d'uovo, unirli alla pasta assieme a 100 gr. di farina ed aggiungere in seguito 100 gr. di burro fuso, la miscela va fatta delicatamente. Versare la pasta così ottenuta in uno stampo largo e basso, ben burrato ed infarinato; cuocerla in forno moderato per 40-50 minuti e quando la pasta sarà cotta, dividerla in 3 o 4 fette. Farcire la torta con della crema al cioccolato preparata in precedenza lavorando 4 tuorli d'uovo, 125 gr. di zucchero, 60 gr. di farina di riso, 50 gr. di noce di cocco grattata, 40 gr. di cacao e 4 decilitri di latte. Dopo aver fatta cuocere la crema, utilizzarla per farcire la torta. Rivestire il dolce con della marmellata di albicocche ben ridotta e cospargerlo abbondantemente di noce di cocco grattata, attorno e sopra. (Vedi la figura 282).

**1797. — Torta Senegalese.** (*Altro dolce con noce di cocco*). Preparare la solita genovese, badando tuttavia di aggiungere alla pasta metà della farina che abbiamo indicata precedentemente: l'altra metà di peso verrà sostituita da noce di cocco grattata. Cuocere la pasta in una forma a piramide ben burrata

ed infarinata, in forno a calore moderato. Dividere la pasta in due e farcirla con una crema vanigliata al burro, aggiunta di 80 gr. di noce di cocco grattata (badando che la torta sia ben raffreddata). Preparare poi una piccola quantità di meringa cotta (vedi al capitolo: *Paste*), con due bianchi d'uovo e 100 gr. di zucchero ben mescolati a 60 gr. di cocco grattato. Mettere in forno per 2-3 minuti in modo da cuocere la meringa, leggermente dorandola prima che la crema al burro abbia avuto modo di fondere.

**1798. — Pan pepato.** I modi di confezionare il pan pepato sono svariati. Noi ne daremo due, per quanto esso venga fabbricato per lo più industrialmente.

*Prima formula*: Mettere in una terrina 500 gr. di farina stacciata, 500 gr. di miele riscaldato, ma non eccessivamente, 125 gr. di zucchero in polvere, 50 gr. di scorzetta d'arancio candita tritata, 50 gr. di cedro candito tritato del pari e due cucchiaiate di acqua nella quale saranno stati disciolti 2 gr. di carbonato di ammoniaca. Dopo aver ben mescolato il tutto, mediante l'aiuto di una spatola, si lavorerà la pasta con le mani stirandola a lungo, fino a quando essa si dimostri perfettamente omogenea. Lasciarla riposare allora in luogo fresco, coperta con una pezzuola di lino, per 4-5 giorni. Distenderla poi col matterello in uno strato dello spessore di 2 o 3 cm. e sistemarla in una tiella ben burrata. Cuocere il pan pepato in forno a calore moderato. Quando sarà cotto, inumidire il pan pepato con un pennello intinto nel latte bollito.

**1799. — Pan pepato.** *Seconda formula*: Proporzioni: 500 gr. di farina di segale, 350 gr. di miele, 150 gr. di zucchero, 5 gr. di sale, 2 gr. di carbonato di ammoniaca, 1 bicchiere di latte.

Fondere lo zucchero nel latte caldo e riscaldare il miele fino alla ebollizione. Mettere la farina in una terrinetta, sistemandola in modo che formi al centro un vuoto; entro a tale vuoto si verserà il miele: mescolare molto adagio il tutto e poi aggiungere il latte zuccherato e il carbonato di ammoniaca finemente pestato. Lavorare a fondo la pasta, versarla sulla tavola e aggiungerle 150 gr. di farina di frumento. Mettere a riposare la pasta per qualche ora, arrotolarla poi a cilindro corto e grosso e schiacciarla un po', in modo da appiattirla (essa non dovrà essere più spessa di 3 cm). Spennellarla con del latte zuccherato e cuocerla in forno moderato per una cinquantina di minuti.

**1800. — Il « Plum-cake ».** (*Dolce inglese*). Proporzioni: 125 gr. di burro, 150 gr. di farina, 125 gr. di zucchero, 80 gr. di uva passa, 3 uova, un pizzico di sale, un bicchierino di rhum e un pizzico di carbonato di ammoniaca.

Mettere in una terrinetta il burro, rammollirlo leggermente e aggiungere poi lo zucchero; lavorare fortemente con la frusta, fino a rendere il composto ben spumoso. Aggiungere poi — uno alla volta — le uova, battendo ben bene la pasta prima di aggiungere il susseguente. Se la pasta non si presentasse di bell'aspetto, non badarci: quando sarà ben bene sbattuta, aggiungere alla pasta la farina agitando il composto con una spatola; unire poi al composto

il sale e l'uva ben pulita e lavata in precedenza, nonchè messa a macerare nel rhum, che verrà aggiunto in pari tempo. L'aggiunta del carbonato di ammoniaca ha per scopo di alleggerire la pasta e di rendere più facile la cottura del plum-cake. Ben mescolare il composto: è questo il fattore principale della buona riuscita del dolce. Versare poi la pasta in uno stampo rettangolare ben burrato e rivestito all'interno con una carta bianca, che dovrà sporgere per 3 o 4 cm. dal bordo dello stampo stesso. Cuocere il dolce in forno caldo: in tal guisa si impedirà all'uva di accumularsi al fondo dello stampo. Dopo 6-8 minuti di cottura, quando il plum-cake sarà rassodato, fendere in croce la crosta formata alla parte superiore del dolce e moderare il calore del forno in modo che la cottura possa compiersi definitivamente, senza che si accentui la colorazione del dolce. Il tempo di cottura, si aggira attorno ai 45 minuti. Il Plum-cake si conserva fresco per vari giorni; se si dovesse intaccarlo, proteggere la parte tagliata con carta stagnola. (Vedi la fig. 263).

*Nota.* — Il carbonato di ammoniaca può venir sostituito dal lievito in polvere del commercio. La cottura del plum-cake è una delle cose più difficili.

**1801. — Il « Sponge-cake ».** (*Dolce inglese*). Proporzioni: 200 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 350 gr. di farina, 150 gr. di frutta candite e uva passa, 4 uova intere, 3 bianchi d'uovo battuti a neve, una cucchiaiata di lievito in polvere, un po' di rhum, la buccia di un'arancia. (Per 12 persone).

Preparare la pasta come è stato detto alla ricetta precedente, aggiungendo in ultimo, i bianchi d'uovo battuti a neve. Cuocere il dolce in una forma da charlotte ben burrata ed infarinata (senza carta). Quando sarà cotto, mascherarlo con della meringa cotta, profumata all'arancio. Decorare con frutti canditi o scorzetta d'arancio candita e mettere per un istante in forno, per ben seccare.

**1802. — Madeira-cake.** (*Dolce inglese*). Le stesse proporzioni del Plum-cake, in più 100 gr. di mandorle affettate e tostate. L'uva passa va fatta macerare in un po' di madera anzichè di rhum. Non si aggiunge frutta candita. La pasta viene preparata come è stato detto alla precedente ricetta. Prima di mettere a cuocere, si cosparge il dolce con un pugno di mandorle tritate.

## Dolci con pasta alle mandorle

Questi dolci sono sempre molto ben accetti: sia le mandorle che le nocciole migliorano tutti i dolci della cui composizione fanno parte.

**1803. — Pan di Genova.** Proporzioni: 150 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 100 gr. di mandorle, 40 gr. di farina o di fecola, 3 uova intere, un pizzico di sale e un bicchierino di kirsch.

Pestare in mortaio le mandorle con la metà dello zucchero. Lavorare a parte il burro con lo zucchero rimasto, continuando la lavorazione fino a quando si sarà ottenuta una crema. Aggiungere le mandorle e poi le uova, uno dopo

l'altro, senza cessare di lavorare energicamente il composto: se esso diventasse granuloso, non preoccuparsene. Aggiungere il sale, la farina ed il kirsch (od altro aroma a volontà). Versare la pasta in una tortiera a grosse coste, nella quale sarà stato sistemato in precedenza un foglio di carta burrata. Cuocere in forno moderato per 40 minuti e servire il pane tal quale, spolverizzandolo di zucchero a velo.

**1804. — Torta ambrosia.** Le stesse dosi che sono state indicate alla ricetta precedente con 40 gr. di farina in più, nonchè 100 gr. di frutta candite tagliate a dadolini. Ricoprire il dolce pronto con del fondente al kirsch e decorarlo con frutta candite.

**1805. — Torta « Il trionfo ».** Proporzioni: 100 gr. di mandorle pestate, 125 gr. di zucchero, 20 gr. di fecola, 6 bianchi d'uovo e un po' di vaniglia.

Pestare le mandorle con lo zucchero. Aggiungere poi in parecchie riprese 3 bianchi d'uovo non battuti ed in seguito la fecola e gli altri 3 bianchi ben battuti; mescolare delicatamente il tutto. Disporre poi la pasta in due cerchi di eguali dimensioni, preventivamente rivestiti con della carta burrata. Spolverare di zucchero a velo e cuocere poi in forno moderato per 20-25 minuti. Le due parti della torta vanno messe una sull'altra, sistemando fra di esse un forte strato di crema al burro mousseline, profumata a piacere. Spolverare di zucchero a velo vanigliato e servire.

**1806. — Torta fiamminga.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero, 25 gr. di fecola, 40 gr. di burro, 3 uova, della vaniglia e un po' di kirsch. Pestare finemente in mortaio le mandorle, aggiungendo un po' alla volta lo zucchero, quindi — uno dopo l'altro — i tuorli d'uovo, il kirsch e la vaniglia. Ben lavorare a fondo il composto: esso dovrà essere quasi liquido e ben imbiancato. Aggiungere poi la fecola, i bianchi battuti a neve e il burro fuso. Versare il composto in una tortiera a bordi bassi, guarnita di pasta frolla (come se si trattasse di una crostata). Prima di versare il composto sulla pasta suddetta, pungerla ripetutamente al fondo. La cottura in forno moderato, durerà 50 minuti. Sformare la torta senza rivoltarla e una volta raffreddata ricoprirla con del fondente al kirsch. Poggiare al centro del dolce un frutto candito e contornare la torta con una corona di mandorlato bruno. (La presentazione di questo ottimo dolce è data dalla fig. 290).

**1807. — Torta Marcella o Reale.** Proporzioni: 150 gr. di zucchero in polvere, 125 gr. di mandorle, 3 uova, un bicchierino di kirsch ed uno di anisetta.

Pestare in mortaio le mandorle con 50 gr. di zucchero per evitare che abbiano a diventare oleose. Mettere poi mandorle e zucchero in una terrinetta col resto dello zucchero, i 3 tuorli d'uovo, il kirsch e l'anisetta. Battere a neve i bianchi e mescolare tutto assieme leggermente. Versare il composto in una tortiera rivestita di pasta frolla; spolverare di zucchero a velo e cuocere in forno a calore dolce. Si serve tal quale.

**1808. — Torta Alcazar.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero, 60 gr. di burro, 3 uova e un po' di vaniglia.

Pestare le mandorle, aggiungendo a poco a poco tutto lo zucchero. Mettere uno dopo l'altro due tuorli ed un uovo intero. Profumare il composto a volontà e farlo montare battendolo con una piccola frusta. Aggiungere da ultimo i due bianchi battuti a neve ed il burro fuso. Versare il composto in una tortiera foderata di pasta frolla al cui fondo si sarà disposta un po' di marmellata di albicocche. Cuocere in forno molto moderato per 50 minuti. Preparare un'altra pasta alle mandorle con 100 gr. di mandorle pestate e 100 gr. di zucchero; bagnare con del bianco d'uovo aggiunto molto lentamente: il composto deve restare morbido. Quando la torta sarà cotta, formare con la pasta suddetta dei riquadri sulla superficie della torta stessa (servendosi naturalmente del solito sacchetto da pasticceria). Mettere il dolce così guarnito per pochi momenti in forno ben caldo, per far sì che anche la seconda pasta risulti cotta. Con un pennello si colorerà poi con della marmellata di albicocche il centro di ogni riquadro. Guarnire da ultimo con mezzi pistacchi mondati come è indicato alla figura 292.

**1809. — Torta « Rolla ».** Con una meringa, preparata con 250 gr. di zucchero, 4 bianchi d'uovo e 60 gr. di mandorle in polvere, preparare quattro gallette sottili (1 cm. di spessore). A tale scopo si prepareranno quattro tondi di carta da cucina, sui quali verrà messa la pasta. Cuocere i quattro strati di pasta a forno dolce, mettendoli su di una piastra da forno bagnata. Quando la meringa sarà sufficientemente cotta da poter venire distaccata dalla carta, rivoltare i dischi e farli ben bene asciugare in forno molto dolce. Preparare a parte, tenendo il recipiente di preparazione su di una fiammellina minima, una crema ben soda con due bianchi d'uovo, 125 gr. di zucchero, 100 gr. di cioccolato e cacao fusi e 250 gr. di burro fino. Tenere per un'ora in luogo fresco la crema pronta. Distendere poi fra un disco e l'altro di meringa un grosso strato di crema, in modo da formare una torta regolarmente rotonda: se i dischi non fossero perfettamente eguali, aggiustarli. Mascherare la parte superiore ed i lati del dolce con uno strato di crema e rivestirlo poi completamente con delle mandorle finemente tritate e tostate. Disporre sulla torta uno stampo per decorazione a losanghe e spolverare di zucchero in modo che una volta tolto lo stampo, rimanga una decorazione di zucchero a velo sul fondo di mandorle. Questo dolce va tenuto in fresco almeno per 24 ore prima di portarlo in tavola.

**1810. — Torta alle noci.** Fondere per metà 125 gr. di burro e unirlo a 300 gr. di zucchero in polvere. Lavorare energicamente in modo da ottenere una specie di crema; continuando a lavorare il composto, aggiungere — uno alla volta — 5 uova e poi 125 gr. di noci nettate e pestate finissimamente. Aggiungere in ultimo 80 gr. di farina stacciata. Versare poi la pasta in uno stampo rotondo e piatto, ben burrato ed il cui fondo sarà guarnito con un

tondo di carta. Cuocere in forno moderato. Prima di sformare la torta, badare che si sia ben raffreddata.

**1811. — Torta « Il progresso ».** Pasta meringata alle mandorle. Distendere la pasta in dischi rotondi dello spessore di 4 mm. e cuocerli su di una tiella da forno ben unta di burro ed infarinata, avente il diametro del dolce che si vuol preparare. (Cuocerli in forno moderato per non oltre 10 minuti). Aggiustare i dischi cotti, in modo che siano ben regolari e lasciarli raffreddare su di una superficie piana. Montare poi i singoli dischi uno sull'altro, intramezzandoli con uno strato di crema al burro con cioccolato e mandorlato. Rivestire tutto il dolce con detta crema e applicare alle pareti del medesimo delle mandorle tritate finemente e tostate. La parte superiore della torta verrà invece abbondantemente spolverata di zucchero a velo, su di essa si scriverà poi — servendosi del solito cartoccino — la parola « Progresso » in crema al cioccolato.

**1812. — Torta « Il successo ».** Proporzioni: 4 bianchi d'uovo battuti a neve, 150 gr. di zucchero, 125 gr. di mandorle in polvere, 15 gr. di fecola.

Procedere come è stato detto alla ricetta precedente. Il dolce va preparato allo stesso modo, sostituendo la crema al cioccolato mandorlato, con della crema alle nocciole. Lucidare tutta la torta con della marmellata di albicocche molto ridotta e ricoprirla poi con del fondente alla vaniglia. Cospargere di nocciole tritate e tostate. (La crema nocciola può essere sostituita da qualsiasi altra).

**1813. — Torta « Senza rivale ».** Preparare una pasta meringata come è stato detto per la torta « Il progresso ». (Le mandorle possono venir sostituite da nocciole; si può anche usare una metà delle une ed una metà delle altre). Distendere tale pasta in forma rettangolare, tagliare nella medesima 4 rettangoli e farli cuocere poi su di una teglia o tiella da forno ben burrata ed infarinata. I rettangoli avranno una lunghezza di 16 cm. e una larghezza di 10 cm. La pasta non deve essere alta più di 4 mm. Una volta cotti, montare il dolce stendendo fra un rettangolo e l'altro uno strato di crema al burro con nocciole profumato alla vaniglia. Dato che questo dolce non va rivestito di crema, si dovrà badare a che gli strati di pasta e quelli di crema siano ben visibili alternativamente. Disporre solamente sullo strato terminale di pasta un po' di crema sulla quale si applicheranno delle mandorle tritate e tostate. Volendo, si sistemerà di sbieco una striscia in pasta fondente alle mandorle, sulla quale si scriverà poi « Senza rivale », col solito cartoccio e usando della ghiaccia reale. (Creazione di H. Pellaprat).

**1814. — Torta « Silvia ».** Preparare 3 dischi di pasta, come è stato detto per la torta « Il progresso ». Fra un disco e l'altro, spalmare uno strato di crema al caffè. La crema non va messa però nè sulla superficie, nè attorno. Spolverare poi con zucchero a velo e posare sulla torta due nastri in pasta di mandorle fondente, facendole incrociare al centro della torta.

*Nota.* — I dolci legati in tal guisa, si presentano molto elegantemente. Oltre alle ricette che abbiamo dato in questo capitolo, molti sono i modi di presentazione delle torte con pasta di mandorle e sarà molto facile studiare preparazioni eleganti e fuori del comune.

## Dolci vari.

**1815. — Dolce « Lafayette ».** Pestare in mortaio 125 gr. di mandorle e 180 gr. di zucchero vanigliato; bagnare il composto ripetutamente, un po' alla volta, con 3 bianchi d'uovo e unire da ultimo altri 4 bianchi d'uovo ben battuti a neve. Disporre la pasta in forme a bordo molto basso, in modo da avere da ultimo 4 strati di pasta che verranno cotti in forno moderato. Montare i quattro strati di pasta, spalmando fra l'uno e l'altro uno strato di crema al burro mousseline, preparato con 125 gr. di burro e 60 gr. di mandorle finemente tritate ed aromatizzate con un po' di kirsch. Il tutto verrà poi aggiustato su di uno strato di pasta zuccherata, leggermente più grande del dolce stesso. Prima di aggiustare il dolce sulla pasta, spalmarne la parte inferiore con un po' di marmellata di albicocche ridotta, in modo da farlo ben fissare sulla pasta. Spalmare di marmellata d'albicocche anche lo strato superiore del dolce e cospargerlo poi abbondantemente di zucchero cristallizzato. Volendo, si può disporre il solito nastro di fondente e scrivere il nome del dolce in crema al cioccolato od altra.

**1816. — Torta napoletana.** Distendere uno strato di pasta frolla dello spessore di 4 mm. Tagliare in tale strato di pasta 8 dischi non eccessivamente grandi: distaccare al centro di ogni disco un piccolo tondo di pasta, in modo da ottenere 8 cerchi di pasta frolla. Sistemarli su di una piastra da forno, pungerli ripetutamente e farli cuocere in forno caldo per 7-8 minuti. Cuocere del pari due altri dischi di pasta il cui centro non sarà stato svuotato e che saranno un po' più grandi dei suddetti cerchi. Montare poi i dischi uno sull'altro spalmando fra di essi uno strato di marmellata di albicocche e poggiarli poi sopra uno dei grandi dischi. Regolare il tutto e rivestire con marmellata di albicocche ridotta. Guarnire con frutta candite o con ghiaccia reale. Nel centro vuoto della torta — che forma una specie di cilindro — si metterà della marmellata o della crema e poi si chiuderà il tutto con l'altro disco, il quale verrà anch'esso spalmato con marmellata e decorato come il cilindro.

*Nota.* — Questo dolce può venir fatto più o meno alto, a seconda del desiderio o della necessità: basterà a tale scopo aumentare o ridurre il numero dei cerchi di pasta frolla. (A questa pasta frolla è necessario aggiungere 100 gr. di farina di mandorle per ogni di 300 gr. di farina. « *N. d. T.* »).

**1817. — L'Imalaia.** Disporre su delle tielle ben burrate ed infarinate 7 od 8 corone di meringa, aventi lo stesso diametro. A tal uopo si prepareranno dei dischi di pasta di eguali dimensioni, ai quali verrà tolta la parte centrale. Montare questi dischi uno sull'altro, dopo averli cotti in forno estremamente

dolce, facendoli aderire l'uno all'altro, mediante un po' di meringa. Regolare con un coltello il timballo così ottenuto, mascherarlo con della meringa e decorarlo poi con un cartoccino a punta sottile. Rimettere in forno il dolce, onde farlo ben seccare (sarà meglio se lo si metterà in stufa, per lungo tempo). Riempirlo internamente con della crema Chantilly zuccherata e vanigliata, alla quale verranno mescolate delle fragole, delle castagne candite od altro, a seconda della stagione.

*Nota.* — Questo dolce presenta il vantaggio di poter venire preparato in qualsiasi momento, quando si abbiano a disposizione dei bianchi d'uovo inutilizzati (come del resto ogni altro dolce a base di meringa). (Vedi la fig. 348).

**1818. — Torta torinese.** Proporzioni: 500 gr. di castagne, 100 gr. di burro fine, 100 gr. di cioccolato grattato e 100 gr. di zucchero vanigliato.

Cuocere, scolare e passare al setaccio le castagne spellate. Mescolare la purea così ottenuta — mentre è ancora calda — collo zucchero, col burro e con il cioccolato grattato. Quando il composto sarà perfettamente mantecato, versare la purea in uno stampo (preferibilmente quadrato) con le pareti ed il fondo rivestite di carta. Pressare bene il composto nello stampo e tenerlo in luogo fresco per qualche ora. Sformarlo quando sarà ben rappreso e tagliarlo a fette. È squisito.

**1819. — Torta Guayaquil.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle in polvere, 100 gr. di zucchero, 15 gr. di farina, 5 bianchi d'uovo battuti a neve e 40 gr. di burro.

Preparare la pasta e procedere come è stato detto per la torta « Il progresso », aggiungendo per ultimo il burro fuso. Preparare delle rotelle di crema al burro con mandorlato e guarnire con dette rotelle la torta. Sistemare quindi sul dolce dei rotoli di cioccolato (vedi al capitolo: *Confetteria*) e ghiacciare poi la parte superiore, facendo sporgere dalla ghiaccia i rotoli di cioccolato. (Vedi la figura 284).

## I dolci in pasta a choux (bignoli).

**1820. — Torta Sant'Onorato.** Prepare una pasta frolla e stenderla allo spessore di 3 mm. Pungere la pasta ripetutamente e sistemare attorno alla medesima una corona di pasta da choux. Dorare all'uovo e cuocere in forno piuttosto caldo. A parte, con la stessa pasta da choux, si prepareranno delle bolle grosse quanto una grossa noce: in tutto 15 choux almeno, che verranno cotti nel forno contemporaneamente. I piccoli choux verranno immersi poi in zucchero semi-caramellato e verranno immediatamente aggiustati sul dolce a corona, in modo che abbiano ad aderire alla pasta sottostante, fissandoveli con una goccia di zucchero. Il centro del dolce va guarnito con della crema S. Onorato (vedi: *Creme*). La presentazione della torta è data alla fig. 267.

**1821. — « La Religiosa ».** La religiosa si prepara sia in piccolo che in grande. Preparare una dozzina di éclairs, terminanti a punta; guarnirli e ricoprirne una metà con fondente al caffè e l'altra con fondente al cioccolato. Preparare anche una crostata in pasta zuccherata, del diametro di 12-15 cm. Cuocere a vuoto detta crostata e farcirla poi con della crema S. Onorato disposta a piramide. Gli éclairs verranno messi poi attorno alla crema (in modo da rendere perfetta la piramide), alternando quelli al caffè e quelli al cioccolato. Sistemare al sommo del dolce due éclairs tondi: uno al cioccolato ed uno al caffè e terminare il dolce aggiustando fra un éclair e l'altro un cordone di crema al caffè. Questo dolce, riprodotto alla fig. 298, va consumato subito.

**1822. — « Paris-Brest ».** Preparare con una pasta da choux una corona spessa due dita e sistemarla su di una piastra non burrata. Dorarne la parte superiore e cospargerla poi di mandorle affettate. Spolverare di zucchero e cuocere la pasta in forno caldo dapprima e moderato in seguito, in modo da rendere ben secca la corona. Far raffreddare la corona dopo la cottura; aprirla e farcirla con un'ottima crema pasticcera al mandorlato ben poco burrata. Spolverare il dolce con abbondante zucchero a velo.

## I PICCOLI DOLCI

(Vedi le figg. 301 e 302. In tali tavole le lettrici troveranno la presentazione della maggior parte dei dolci indicati).

**1823. — Piccole brioches.** Dividere della pasta da brioche in porzioni di 30-40 gr. l'una; procedere per la forma come è stato detto per le grosse brioches e sistemarle poi in stampi ben burrati per farle lievitare. Dorarle all'uovo e inciderle leggermente in croce alla superficie. Cuocerle in forno ben caldo per 10-15 minuti.

**1824. — Piccoli babà.** Con della pasta da babà si riempiranno per metà delle formettine da babà ben burrate; tenerle in luogo tiepido fino a quando la pasta sarà tanto montata da riempire completamente i piccoli stampi. Cuocerli in forno caldissimo per una quindicina di minuti e bagnarli subito con uno sciroppo da babà, al rhum.

**1825. — I Marignans.** Preparare della pasta da Savarin e metterla poi in piccoli stampi a barchetta. Cuocere le varie formette e immergerle quindi in uno sciroppo al rhum. Tagliare poi ogni Marignan in modo da formare una specie di coperchio: sollevarlo e guarnire l'interno dei dolci con un po' di meringa italiana alla vaniglia, oppure di una crema a scelta.

**1826. — Pomponette al kirsch.** Sistemare della pasta da Savarin in piccole formette a campana ben burrate e guarnite al fondo di acini di uva malaga privata dei semi. Lasciar lievitare la pasta e cuocerle in forno caldo per 10-12 minuti. Immergerle poi in uno sciroppo da babà al kirsch e ricoprirli con del fondente al kirsch molto leggero. Si può anche ricoprire una metà del dolce con fondente bianco e l'altra metà con fondente rosato.

**1827. — Piccoli Savarins.** Si procede come per i grandi Savarins. Quando saranno stati immersi nello sciroppo, si serviranno tal quali, oppure guarniti al centro con un po' di marmellata di ciliege (od anche di una crema qualsiasi).

**1828. — Barchettine di albicocche.** Pasta da Savarin in piccoli stampi ondulati a forma di barchetta. Al centro della pasta si metterà una mezza albicocca candita e si lascerà lievitare la pasta. Una volta cotte, immergere le barchettine in uno sciroppo al rhum. Ricoprirle poi con marmellata di albicocche ben ridotta e molto zuccherata.

### Piccoli dolci in pasta sfogliata, ecc.

**1829. — Sfogliatine.** Distendere sul tavolo una striscia di pasta sfogliata larga due dita almeno e spessa 4 mm. Tagliare poi la pasta in forma di piccole losanghe, disporre le sfogliatine su di una tiella da forno umida, dorarne la

parte superiore all'uovo e inciderle leggermente con la punta di un coltellino. Cuocerle in forno molto caldo. Spolverare di zucchero, un minuto prima che la cottura delle sfogliatine sia completa, in modo che esso abbia modo di caramellizzare.

**1830. — Lingue di bue.** Tagliare con l'apposito tagliapasta delle piccole gallette di pasta sfogliata. Spargere sulla tavola di marmo un pugno di zucchero in polvere e distendere le gallettine mediante un colpo di matterello, in modo da dar loro una forma ovale. Disporre poi i singoli dolci su di una tiella da forno, badando che la parte zuccherata venga a trovarsi all'esterno. Cuocere in forno moderato per 7-8 minuti.

**1831. — Pozzi d'amore.** Rotelle scannellate di pasta sfogliata del diametro di 4 cm. Posarle su di una tiella da forno inumidita e bagnarle con un pennellino intriso d'acqua. Ricoprire queste rotelle con altrettante rotelline più piccole, a centro svuotato. in modo che formino delle specie di coroncine. Dorare la parte superiore dei dolci e cuocerli poi in forno ben caldo. Devono montare come dei piccoli sfogliatelli cilindrici. Guarnire il centro dei dolci con un po' di marmellata di ribes.

**1832. — Fiammiferi ghiacciati.** Distendere una striscia di pasta sfoglia larga 10 cm. e spessa 3-4 mm. Ricoprirne la parte superiore con della ghiaccia reale e tagliarla a fettine larghe 3-4 cm. Disporre i dolci su di una tiella da forno e cuocerli poi in forno ben caldo di sotto e poco caldo di sopra, per evitare che la ghiaccia abbia a caramellizzare. (Per tagliare facilmente la pasta, che ha tendenza ad aderire al coltello, basta inumidire la lama del medesimo).

**1833. — I Condés.** Si procede come è stato detto per i « Fiammiferi », aggiungendo alla ghiaccia che li ricopre un pugno di mandorle tritate finemente.

**1834. — Fagottini.** Preparare delle grosse gallette di pasta sfoglia con dei ritagli della medesima. Mettere al centro della crema o marmellata qualsiasi e ripiegare in due la pasta badando che i bordi del semicerchio aderiscano perfettamente. Dorare i fagottini al solito e cuocerli in forno ben caldo per 10-12 minuti.

**1835. — Sacrestani.** Distendere in foglio dei ritagli di pasta sfogliata, in modo da averne un rettangolo dello spessore di 3 mm., largo 6-8 cm. Dorare la pasta all'uovo battuto e cospargerla dapprima di mandorle tritate finissimamente e poi di ghiaccia. Tagliarla a fette non più grosse di un mignolo e imprimere a dette strisce una torsione, in modo che acquistino l'aspetto di un cavatappi (vedi la fig. 76). Disporli poi sulla tiella da forno e cuocerli in forno caldissimo per 5 minuti.

**1836. — Palmette caramellate.** Si preparano con dei ritagli di pasta sfogliata nel modo seguente: raggruppare in mucchio i ritagli e ripiegarli, come è stato già detto, per 2 volte, spolverando abbondantemente di zucchero

in polvere. Distendere allora la pasta nei due sensi, conservandole la primitiva forma rettangolare. Ripiegare allora uno dei due bordi due volte su di sè stesso e fare altrettanto dall'altra parte, in modo che le ripiegature praticate vengano a congiungersi al centro della pasta; ripiegare da ultimo le due parti come se si trattasse di richiudere un libro aperto. Si avrà così una striscia costituita da quattro spessori di pasta. Tagliare allora delle fette larghe un centimetro e disporle su di una tiella da forno, allargandole alquanto, in modo da giustificarne il nome. Cuocerle in forno caldo, rivoltandole una volta cotte da un lato, in modo da evitare che lo zucchero del quale è stata cosparsa la pasta abbia a caramellizzare da ambedue le superfici. Dall'altro lato invece, si lascerà caramellizzare lo zucchero suddetto. La cottura complessiva durerà 10-12 minuti. (Per la preparazione, vedi le figg. 74 e 75).

**1837. — Bocconotti.** In una stesa di pasta sfoglia (a 6 ripiegature),tagliare nettamente con un colpo secco delle rotelle scannellate spesse un buon mezzo centimetro. Disporre dette rotelle (che potranno avere qualsiasi dimensione) su di una tiella da forno leggermente bagnata; dorarle all'uovo e segnare con la punta di un coltellino il coperchio. Pungerle tre volte e metterle in forno ben caldo per 10-12 minuti. Si guarniscono a volontà. (Vedi le figg. 72, 73 e 77).

**1838. — Cornetti alla crema.** Distendere dei ritagli di pasta sfogliata in modo da formare una striscia lunga 20 cm. e spessa 2 mm. Tagliare delle fette larghe 3 cm. e arrotolarle entro a formine per cornetti (di metallo) leggermente inumidite, facendo montare la pasta a spirale, dalla punta verso l'alto e leggermente accavallandola. Posare i cornetti sulla tiella da forno e cuocerli in forno ben caldo. Si farciscono, una volta freddi, con le creme più svariate. Si possono anche guarnire con un trito di carne o con delle uova strapazzate.

**1839. — Passerette.** Preparare la pasta come è stato detto per le lingue di bue; aggiustare poi un piccolo tappo di metallo (quale è quello che viene applicato sui vasetti di olive e di cetriolini, ecc.), incidendo su di essa un riquadro piuttosto profondo. Schiacciare fortemente il tappo così preparato sui singoli pezzi di pasta, in modo da produrre una guarnizione traforata. Cuocere poi le passerette in forno ben caldo, tenendo presente che la loro cottura deve essere rapida, dato che sono molto sottili.

**1840. — Piccole Millefoglie.** Preparare delle sottili striscie di pasta sfoglia larghe 10 cm. e pungerle ripetutamente. Cuocerle poi in forno caldo e badare che rimangano ben secche. Montare 3 striscie una sull'altra, disponendo fra di esse uno strato di crema Bourdaloue alle mandorle. Zuccherare lo strato superiore e tagliare poi dall'insieme, mediante l'apposito coltello, tante fette larghe due dita. Ricordare assolutamente che la pasta deve essere ben croccante.

**1841. — Le farfalline.** Procedere come è stato detto per le palmette, vale a dire sia con dei ritagli che con della pasta sfoglia a quattro ripiegature; du-

rante le ultime due ripiegature, zuccherare abbondantemente la pasta. Abbassarla col matterello e formare una striscia larga 20 cm. per tutta la sua lunghezza. Dividere poi la pasta in striscie della larghezza di 4-5 cm. e appoggiare una sull'altra dette striscie, schiacciando fortemente con la punta del matterello o con il palmo della mano la parte centrale, in modo da assottigliarla il più possibile. Tagliare il tutto a fette della larghezza di 1 cm.; prendere i due angoli con le due mani e dare una girata alla pasta attorno al centro, la parte più debole. Aggiustare i dolci sulla tiella, un po' distanziati fra di loro e cuocerli in forno caldo.

*Nota.* — Le farfalline, come le palmette, possono venir preparate come paste e come petits fours: il procedimento è eguale, l'unica differenza sta nella grandezza dei singoli dolci.

**1842. — I viennesi.** Tagliare dei riquadri di pasta sfogliata, il cui lato sarà di 8 cm. Posare al centro di ogni riquadro una cucchiaiata di crema, sia alle mandorle, sia pasticcera od altra (si possono anche farcire con una marmellata qualsiasi o con della frutta cotta). Ribattere i quattro angoli della pasta sul ripieno; dorare i dolci e cospargerli di mandorle affettate sottilmente e di zucchero. Cuocere in forno caldo per 10 minuti e servirli tiepidi. Si possono anche preparare con degli avanzi di pasta da Strudel, come abbiamo precedentemente detto al paragrafo : *Strudel.*

**1843. — Gelosie alla crema.** Distendere della pasta sfoglia in una striscia larga 10 cm.; sistemarla su di una tiella da forno inumidita e bagnarne i bordi con un po' di acqua. Guarnire il centro della pasta con della crema pasticcera fredda oppure della marmellata o delle confetture e coprire tutto l'insieme con un altro foglio di pasta di eguali dimensioni ma più spesso: ripiegarlo in due prima di sistemarlo sul composto suddetto e praticare sulla ripiegatura delle piccole incisioni della lunghezza di 3 cm. (il che vuol dire che aprendo il foglio di pasta, le incisioni avranno una lunghezza di 6 cm.). Una volta ricoperto il primo strato di pasta col secondo, badare a ben far aderire i due fogli, schiacciando fortemente i bordi tutt'attorno. Dorare la parte superiore e cuocere in forno ben caldo per una ventina di minuti.

*Nota.* — Vedi alla voce: *Gelosia e Artois*, al capitolo: *Grossi dolci.*

**1844. — Bocconi al cioccolato.** Preparare con della pasta da biscotto, tanti grossi e corti biscotti. Cuocerli in forno dolce per una decina di minuti, senza zuccherarli. Svuotare leggermente la parte centrale di questi dolci ed accoppiarli a due a due, mediante un po' di crema S. Onorato, oppure di panna montata. Rivestire la parte superiore dei bocconi con un po' di fondente al cioccolato e guarnirli poi con mezza mandorla.

**1845. — Biscotti al cucchiaio.** La composizione è indicata al capitolo: « *Paste* ». La pasta va messa in un sacchetto da pasticceria con cornetto piut-

tosto grosso. Distendere i biscotti su di una tiella ben burrata ed infarinata e spolverarli con abbondante zucchero a velo: rivoltare la tiella dopo tale operazione, onde far cadere l'eccesso di zucchero che non ha aderito alla pasta. Cuocere in forno dolce per 15-18 minuti, in modo che i biscotti risultino perfettamente secchi, dato che hanno tendenza di rammollirsi. Si possono preparare in precedenza e tenere in una scatola di latta ben chiusa. (Per la preparazione di questi biscotti, vedi la fig. 86).

**1846. — Biscotti per lo spumante.** Per 18 biscotti occorrono: 150 gr. di zucchero in polvere, 150 gr. di farina, 1 gr. di bicarbonato di soda, 1 gr. di cremore, 3 uova e un po' di vaniglia.

Battere a calore dolcissimo le uova e lo zucchero; aggiungere il cremore ed il bicarbonato e quando il composto sarà ben spumoso unire, mescolando con una spatola, la farina stacciata. Mettere la pasta in un cartoccio e guarnire con essa degli stampini precedentemente burrati e passati alla fecola. Rivestire la parte superiore di questi biscotti con dello zucchero in polvere, in modo da formare una bella crosta e cuocerli in forno moderato per 15 minuti. Questi biscotti si conservano a lungo.

**1847. — Biscotti Alicante.** La stessa pasta dei biscotti per lo spumante; aggiunta di un po' di carminio. Riempire con detta pasta degli stampi in forma di barchettine, ben burrati e passati alla fecola e guarnire ogni biscotto con mezza mandorla. Si può anche semplicemente spolverarli di zucchero. Cuocerli in forno moderato per 8-10 minuti.

**1848. — Navicelle.** Preparare una genovese rettangolare; dividerla in due e farcirla con una crema al cioccolato. Tagliarla poi in piccoli quadratini (5 cm. di lato) dello spessore di due centimetri e mezzo o tre centimetri. Guarnire i quadratini attorno ed al di sopra con la medesima crema al cioccolato e cospargerli di cioccolato granulato. Ogni navicella verrà guarnita con sigarette in copertura di cioccolato arrotolata, disposte una accanto all'altra (vedi al capitolo: *Confetteria*). Spolverare leggerissimamente di zucchero a velo. (Vedi alle figure: *Piccoli dolci*).

**1849. — Panetti all'anice.** Proporzioni: 250 gr. di zucchero, 2 grosse uova, 2 cucchiaiate di anice, della buccia di limone grattata, 250 gr. di farina, una presa di bicarbonato di soda.

Lavorare assieme lo zucchero e le uova e aggiungere poi tutti gli altri ingredienti. Dividere la pasta in tanti panetti da lasciar seccare in luogo asciutto per almeno 18 ore, dopo averli incisi leggermente in croce al centro. Cuocerli in forno moderato.

**1850. — Rocce alla noce di cocco.** Proporzioni: 250 gr. di noce di cocco grattata, 200 gr. di zucchero, 2 uova. Mescolare a fondo lo zucchero ed i tuorli d'uovo; aggiungere poi i bianchi d'uovo battuti a neve e la noce di cocco grattata.

Fig. 298 – « La Religiosa » (Ricetta 1821).

Fig. 299 – Charlotte alla russa (Ricetta 2217).

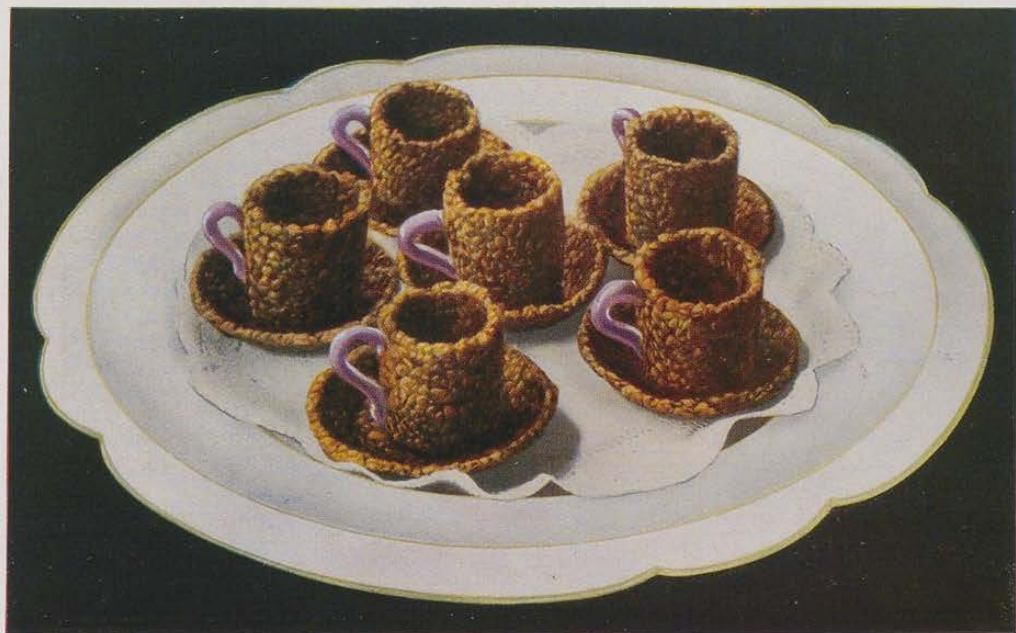



Fig. 300 – Tazzine Chantilly (Ricetta 2036).

Fig. 301 – Piccoli dolci (vedi al capitolo: « I piccoli dolci »). (In alto): Piccoli dolci alla napoletana, Piccoli Plum-cake, Babà al rhum, Piccoli brasiliani, Monacelle, Maddalene, Chou al cioccolato, Farfalle, Chou al caffè, Génoise ghiacciata. (Al centro): Génoise al cioccolato, Fiammiferi ghiacciati, Tartelletta con ciliege, Polche, Biscotto arrotolato, Éclairs al caffè e al cioccolato. (In basso): Ponte Nuovo, Mascotte, Navicelle, Pastine mandorlate, Tartellette con albicocche, Conversazioni.

Mediante un cucchiaio, aggiustare dei piccoli mucchi su di una tiella da forno ben burrata; spolverarli di zucchero e cuocerli poi in forno moderato.

**1851. — Maddalene.** *Prima formula.* Proporzioni: 60 gr. di zucchero, 60 gr. di farina, 60 gr. di burro, 2 uova intere e un po' di vaniglia.

Mettere in una terrina zucchero ed uova: battere il tutto a freddo fino a ridurlo ben spumoso. Unire poi, mescolando con un cucchiaio di legno, dapprima la farina stacciata, poi il burro e da ultimo la vaniglia. Burrare ed infarinare degli stampi da Maddalena e riempirli col suddetto composto. Cuocere in forno caldissimo per una decina di minuti.

**1852. — Maddalene.** *Seconda formula.* Aggiungere alle proporzioni suindicate mezzo cucchiaino di lievito in polvere ed operare come segue: battere il burro e lo zucchero per 5 minuti; aggiungere 1 uovo e dopo altri 5 minuti il secondo; mescolare la farina con la vaniglia ed il lievito in polvere. Questa seconda ricetta è migliore in quanto a sapore, ma dà dei dolci più pesanti di quella precedente; infatti invece di 12 maddalene, con gli stessi quantitativi se ne ottengono soltanto 9-10.

**1853. — Bastoncini fiamminghi.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 125 gr. di farina, 60 gr. di mandorle tritate, 1 uovo intero, 1 tuorlo d'uovo, un po' di vaniglia (per 18 dolci).

Lavorare lo zucchero, l'uovo intero ed il tuorlo; aggiungere la farina e la vaniglia. Sistemare la pasta nel sacchetto e formare sulla tiella da forno burrata ed infarinata, dei bastoncini grossi quanto un dito e più lunghi. Cospargerli di mandorle tritate finemente e cuocerli in forno moderato per 8 minuti. Sono eccellenti col tè.

**1854. — Grissini dolci.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 45 gr. di burro, 25 gr. di zucchero, 1 uovo, la buccia di un limone, un po' di sale e un pizzico di carbonato di ammoniaca (tanto quanto un pisello).

Lavorare tutto assieme, in modo da ottenere una pasta ben soda; dividerla a pezzetti grossi quanto un uovo e formare con detta pasta, dei bastoncini piuttosto sottili e ben eguali. Disporli poi su di una tiella da forno inumidita e dorarli all'uovo per due volte. Si cuociono per 4-5 minuti in forno caldo.

## Tartellette con marmellata, frutta, o crema.

Si rivestono con della pasta frolla delle piccole forme a barchetta ben burrate e si guarniscono a seconda delle indicazioni date in seguito. Si cuociono poi in forno caldo per 15 minuti circa.

**1855. — Tartellette fantasia.** Si può procedere come segue per ogni sorta di frutta: quando le tartellette saranno cotte, coprirle con una cucchiaiata di meringa alle mandorle, spolverarle di zucchero e mandorle tritate finemente

e rimetterle in forno dolce per altri 5 minuti. Sono particolarmente squisite se preparate con mele o con ciliege.

1856. — **Conversazioni.** Preparare delle tartellette di pasta frolla, pungerle e riempirle completamente con della crema pasticcera alla vaniglia, ben fredda. Ricoprirle con uno strato sottilissimo di pasta frolla; passare leggermente il matterello su ogni tartelletta e tagliare poi accuratamente la pasta sporgente attorno ad essa. Guarnire quindi le tartellette con della ghiaccia reale e disporre sulla medesima dei riquadri di pasta frolla (formati con quattro striscioline sottilissime di pasta).

1857. — **Ponte Nuovo.** Preparare delle tartellette di pasta frolla, pungerne il fondo e farcirle con una crema pasticcera mescolata a della pasta da choux in parti eguali: sistemare il composto a piramide bassa; dorare la parte superiore e guarnirla con due striscioline di pasta frolla disposte in croce. Cuocerle in forno ben caldo per 12-15 minuti.

1858. — **Tartellette al riso.** Preparare delle formette ovali di pasta frolla oppure di pasta sfogliata (ritagli). Cuocere un po' di riso al latte per 30 minuti e legarlo poi con due uova intere; aggiungere 100 gr. di zucchero (per 150 gr. di riso), una cucchiaiata di burro fuso e un po' di uva passa. Pungere le formette al fondo e farcirle col riso. Cuocerle in forno caldo per 20 minuti al massimo. Si servono fredde, spolverate di zucchero.

1859. — **Berlingozzi.** Rivestire delle formette da babà di pasta frolla; pungerne il fondo e farcire i berlingozzi col seguente composto: 2 uova e 100 gr. di zucchero vengono battuti bene, si aggiungono poi 50 gr. di farina, 2 decilitri di latte freddo e un po' di acqua di fior d'arancio. Riempire le formette per 3/4 e mettere su ognuna una nocciola di burro. Cuocere in forno ben caldo per 1/4 d'ora.

1860. — **Barchettine con fragole.** Preparare delle barchette di pasta frolla o di pasta zuccherata e cuocerle in forno, riempite di riso crudo. Togliere il riso, quando la pasta delle barchette sarà cotta e guarnire le barchettine pronte con delle fragole come è stato detto per i grossi dolci.

1861. — **Tartellette alla napoletana con pesche.** Preparare delle formette di pasta frolla cotte in forno caldo, senza alcuna guarnizione. Quando saranno pronte, si aggiusterà in ogni formetta una mezza pesca sciroppata e si luciderà il tutto con un po' di marmellata di albicocche. Sistemare sulle mezze pesche una mezza mandorla.

1862. — **Pezzuole alla vaniglia.** Mettere uno strato di pasta frolla entro a piccoli stampi a barchetta; pungere ripetutamente il fondo della pasta e farcire le barchette con della crema pasticceria alla vaniglia. Cuocerle in forno caldo. Una volta cotte, ricoprire le barchette con uno strato di meringa alla

svizzera, sulla quale si disporrà una decorazione qualsiasi mediante un cartoccino di carta. Spolverare di zucchero e mettere a cuocere la meringa in forno molto dolce. Al centro della decorazione, si aggiusterà un po' di gelatina di ribes o di albicocche.

**1863. — Polche.** Tagliare della pasta da brioches in piccole rotelle e poggiarle su di una tiella da forno; pungerle ripetutamente e guarnirle (mediante il solito cartoccio) con una corona di pasta da choux attorno al bordo. Cuocerle in forno ben caldo per 12 minuti circa. Sono una specie di piccoli Sant'Onorato. Il centro dei piccoli dolci, viene guarnito con una cucchiaiata di crema pasticcera alla vaniglia, che verrà abbondantemente zuccherata. Bruciare lo zucchero mediante un ferro rovente, in modo da caramellizzarlo.

**1864. — Crostatine.** Usare degli stampi piuttosto fondi e rivestirli con della pasta frolla. Guarnire il fondo delle crostatine con pochissima marmellata di albicocche e finire di riempirle con il seguente composto: 2 bianchi d'uovo battuti a neve, mescolati con 90 gr. di zucchero vanigliato in polvere e 75 gr. di mandorle in polvere; aggiungere un po' di kirsch al composto. Una volta farcite le crostatine, cospargere la parte superiore delle medesime con delle mandorle tritate grossolanamente. Spolverare il tutto di zucchero a velo e cuocere poi le crostatine in forno moderato per 15 minuti circa.

**1865. — Monacelle.** Preparare per il numero di monacelle desiderato, altrettanti choux (bignoli) grandi e piccoli; cuocerli in forno ben caldo, riempirli di crema pasticcera e ricoprirli di fondente: i grossi al cioccolato ed i piccoli al caffè. Precedentemente si preparerà anche un po' di crema al burro profumata con caffè e delle tartellette di pasta frolla riempite di crema pasticcera. Quando il tutto sarà ben freddo, sistemare su ogni tartelletta un grosso choux e su di esso un piccolo choux. Mediante un cartoccio a fondo scannellato, sistemare attorno ad ognuno di essi un cordone di crema al caffè.

**1866. — Tartellette alle mandorle.** Proporzioni per 12: 80 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, 20 gr. di farina, 40 gr. di burro fuso, un uovo intero, un tuorlo d'uovo, 3 cucchiaiate di panna doppia e un bicchierino di kirsch. Pestare assieme mandorle dolci e zucchero, aggiungere le uova e la farina, il burro fuso ed il kirsch.

Farcire con detto composto delle tartellette di pasta frolla o di pasta zuccherata, punte fortemente in precedenza. Cospargere il suddetto composto di mandorle finemente tritate e cuocere in forno ben caldo per 12-15 minuti. Appena cotte, si spalmeranno con della marmellata di albicocche bollente (servendosi di un pennellino).

**1867. — Squisiti.** — Pestare in mortaio 100 gr. di mandorle e 100 gr. di zucchero, aggiungere 40 gr. di farina, un po' di vaniglia e bagnare il composto con un bianco d'uovo, in modo da ottenere una pasta ben soda; distenderla

col matterello e formarne delle piccole tartellette che verranno cotte in forno molto dolce dentro a piccoli stampi ben burrati ed infarinati. Lasciar raffreddare. Preparare una crema al burro, facendo fondere 150 gr. di cioccolato e 3 cucchiaiate di panna, con 40 gr. di burro fine; ben mescolare il tutto, in modo da ottenere un composto liscio. Guarnire con detto composto completamente raffreddato le tartellette e ricoprirne in seguito la parte superiore con del fondente al cioccolato. Al centro di ogni dolce si sistemerà mezzo pistacchio.

**1868. — Mercedes.** Rivestire di pasta zuccherata delle formette tonde, pungerne il fondo e guarnirle con un po' di frutta candite tritate, legate con della marmellata di albicocche. Terminare di riempire le formette con una pasta di mandorle ottenuta pestando finemente in mortaio 125 gr. di mandorle e 125 gr. di zucchero e unendo quindi al composto 2 bianchi d'uovo e un po' di kirsch: la pasta deve risultare piuttosto molle. Cospargere con mandorle affettate e aggiustare al centro una mezza ciliegia candita; ben spolverare di zucchero e cuocere in forno piuttosto caldo per 10-12 minuti. Bagnare le Mercedes — una volta cotte — con della marmellata di albicocche. Sono eccellenti.

**1869. — Nicchie.** Formette fonde di pasta zuccherata, farcite di crema Bourdaloue. Cospargerle di mandorle affettate e spolverarle di zucchero a velo. Cuocerle in forno caldo, in modo da tostare le mandorle e caramellizzare lo zucchero che le ricopre.

**1870. — Lisette.** Rivestire di pasta zuccherata delle barchette e riempirle con il seguente composto: 60 gr. di mandorle, 60 gr. di zucchero, 50 gr. di scorzette d'arancio candite finemente tritate e 2 bianchi d'uovo battuti a neve. Decorare il tutto con una losanga di arancio candito. Cuocere in forno moderato per 10 minuti e spolverare leggermente di zucchero.

**1871. — Frascati.** Rivestire di pasta frolla 12 stampi a barchetta. Riempirli con un composto costituito da: 100 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, 1 uovo intero, 1 tuorlo d'uovo, 1 bicchierino di kirsch e 100 gr. di frutta candite tritate. Cuocere in forno ben caldo. Ricoprire poi il tutto con della meringa al cioccolato. Mettere nuovamente i dolci in forno (tiepido), in modo da seccare la meringa.

**1872. — Duchesse mandorlate.** Proporzioni: 100 gr. di zucchero vanigliato, 30 gr. di mandorle in polvere, 30 gr. di nocciole tostate e polverizzate, 30 gr. di farina, 30 gr. di burro e 3 bianchi d'uovo battuti a neve.

Incorporare all'uovo tutti gli altri ingredienti, un po' alla volta ed aggiungere per ultimo il burro fuso. Formare sulla tiella da forno burrata ed infarinata, delle sottili gallette ovali, piuttosto piccole, servendosi di un cartone svuotato, del quale si riempie il centro mediante una spatola. Cuocere le gallette per 4-5 minuti e riunirle poi a due a due, mettendo fra una galletta e l'altra uno strato di mandorlato in pasta.

**1873. — Successo.** Proporzioni: 80 gr. di burro, 80 gr. di miele, 80 gr. di noci, un po' di vaniglia (per 12 tartellette).

Pestare finemente le noci, aggiungendo un po' alla volta il miele ed unire da ultimo il burro leggermente rammollito. Il composto deve risultare piuttosto molle e serve per farcire delle formette di pasta zuccherata, cotte in precedenza. Ricoprire i dolci con del fondente al caffè e mettere su ognuno una mezza noce.

**1874. — Involtini al miele.** Preparare una pasta zuccherata, aggiunta di 100 gr. di frutta candite tritate finemente; distenderla sottilmente e tagliarla a piccole gallette tonde (del diametro di 5 cm.). Cuocerle in forno ben caldo su di una tiella da forno burrata; accoppiarle a due a due mettendo un po' di miele al centro e spolverarle con dello zucchero a velo.

**1875. — Panetti alla cannella.** Stacciare 250 gr. di farina e disporla a fontana. Al centro si metteranno 10 gr. di lievito diluito con poca acqua tiepida. Aggiungere allora 25 gr. di zucchero in polvere, 1 pizzico di cannella e due uova. Lavorare energicamente il composto ed incorporare in seguito 100 gr. di burro. Dopo aver fatta lievitare questa pasta, si provvederà a dividerla a pezzetti della grossezza di un uovo, ai quali si darà la forma di bastoncini, che si arrotoleranno nello zucchero granuloso. Appiattirli leggermente e sistemarli su di una tiella da forno burrata. Lasciarli levare a calore dolce per 20 minuti e cuocerli poi in forno caldo.

**1876. — Blidahs.** Battere a neve 3 bianchi d'uovo, unire ad essi 100 gr. di mandorle in polvere, 100 gr. di zucchero, 15 gr. di farina, la buccia di un'arancia e una traccia di carminio. Distendere tale pasta in forme ovali su di una tiella da forno ben burrata, servendosi di uno stampo ovale che verrà di volta in volta immerso nell'acqua, per farne il segno regolare. Spolverare i dolci con abbondante zucchero a velo e cuocerli in forno moderato per 10-12 minuti.

**1877. — Veneti.** Distendere della pasta zuccherata in uno strato di 3 mm. Tagliarla a riquadri (con lato di 5 cm.) e posare detti quadrati di pasta su di una tiella da forno burrata. Ricoprirli con un sottile strato di ghiaccia reale aggiunta di una buona presa di farina, in modo da evitare che abbia a colare. Con della marmellata di albicocche ridotta, si disegnerà su ogni dolce una X (servendosi del solito cartoccino). Cuocere i dolci in forno, caldo al di sotto e molto dolce al disopra, per 10-12 minuti. Sono squisiti e molto fini.

**1878. — Visitandine.** Lavorare assieme per 1/4 d'ora in una terrina, mediante una spatola, 125 gr. di mandorle in polvere, 150 gr. di zucchero e 4 bianchi d'uovo, aggiunti a poco a poco. Profumare il composto con della vaniglia. Unire poi 50 gr. di farina stacciata e 150 gr di burro nocciola decantato e raffreddato, ma ancora liquido. Aggiungere per ultimo 2 bianchi d'uovo battuti a neve. Versare la pasta in piccoli stampi burrati e infarinati, a barchetta od a tartina. Dolci squisiti. (Il burro aggiunto deve essere quasi bruno).

**1879. — Piccoli brasiliani.** Battere a neve 4 bianchi d'uovo. Unire 125 gr. di mandorle in polvere e 125 gr. di zucchero. Distendere detta pasta e formarne delle rotelle del diametro di 6 cm. che verranno sistemate su di una tiella da forno ben burrata ed infarinata. Cuocerle in forno a calore moderato e lasciarle raffreddare. Riunirle poi 3 alla volta, mettendo fra una galletta e l'altra della crema al burro con cioccolato o caffè. Mascherare i dolci con la stessa crema e cospargerli di mandorle tritate e tostate. Spolverarli poi con zucchero a velo.

**1880. — Rotelle perlate.** Lavorare: 150 gr. di farina, 125 gr. di burro, 125 gr. di zucchero, 2 tuorli d'uovo e un po' di sale. Distendere la pasta in strato sottile e tagliarla a dischi con tagliapasta a bordi lisci. Cuocerle in forno caldo su di una tiella burrata. Appena cotte, toglierle dalla tiella, spalmarle di marmellata di albicocche molto cotta e cospargerle di zucchero granulato o di mandorle tritate e tostate.

**1881. — I Souvaroff.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 100 gr. di burro, 50 gr. di zucchero, 3 gr. di sale.

Lasciar rammollire il burro, metterlo al centro della farina con lo zucchero e il sale e mescolare cautamente il tutto, in modo da evitare che la pasta (nella quale non si mettono nè uova nè liquidi) abbia a diventare sabbiosa. Lasciar riposare e distendere poi la pasta in strato dello spessore di 3 mm. Tagliarla in gallettine ovali; cuocerle in fondo caldissimo e quando saranno quasi cotte, spolverarle di zucchero a velo e rimetterle in forno, in modo che lo zucchero abbia a caramellizzare leggermente. Quando saranno fredde, accoppiarle a due a due, mettendo fra di esse un po' di gelatina di ribes.

**1882. — Gallette salate.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 75 gr. di burro, 5 gr. di sale, 3 o 4 cucchiaiate di latte freddo oppure 1 tuorlo d'uovo e un po' di latte.

Lavorare la pasta, ma non eccessivamente, perchè altrimenti diverrebbe elastica, dato che non si aggiunge dello zucchero. Lasciar riposare per un'ora la pasta e poi distenderla il più sottile possibile; pungerla ripetutamente con una forchetta e tagliarla a rotelle del diametro di 5 cm. Disporre le rotelle su di una tiella da forno burrata e bagnarle con un pennello intriso di latte salato. Cuocerle in forno molto caldo per 4 o 5 minuti. Poi, appena cotte, ripassarle con lo stesso pennello intriso di latte salato.

**1883. — Gallettine sfogliate.** Con della pasta da galletta dell'Epifania oppure con ritagli di pasta sfoglia, formare dei piccoli bocconi; appiattirli con il matterello, spolverarli di zucchero e cuocerli al forno. Queste gallettine sono ottime per il tè.

**1884. — Gallette napoletane.** Con della pasta frolla alle mandorle, preparare delle palline; rotolarle sulla tavola infarinata e disporle su di una tiella da forno burrata, come è detto per le « Gallette di piombo ». Ricoprirle poi

con un composto costituito da 1 bianco d'uovo, 100 gr. di zucchero a velo e 50 gr. di mandorle affettate (si deve ottenere una pasta piuttosto morbida, alla quale si aggiungerà anche un mezzo pugno di farina). Spolverare poi con dello zucchero. Cuocere in forno caldo al di sopra e dolce al di sotto, per una decina di minuti.

**1885. — Gallette di piombo.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 80 gr. di burro, 20 gr. di zucchero, una cucchiaiata di doppia panna, un pizzico di sale e un piccolo uovo intero.

Lavorare la pasta e lasciarla poi riposare per un'oretta. Dividerla quindi in pezzi grossi quanto un uovo, che si arrotolano a palline. Posare dette palline su di una tiella da forno burrata ed appiattirle con uno stampo infarinato, onde evitare che si incolli alla pasta, in modo da abbassare la stessa ad uno spessore di 4 mm. Lasciar riposare per un'altra mezz'oretta e poi dorare le gallette all'uovo, striarle e cuocerle in forno ben caldo per 8-10 minuti.

**1886. — Gallette di piombo.** *Seconda ricetta.* I pasticceri preparano delle « gallette di piombo » mescolando in parti eguali della pasta sfogliata e della pasta da brioche; difficilmente però nelle case borghesi si hanno a propria disposizione queste due qualità di pasta.

**1887. — Gallette di mandorle.** Proporzioni: 100 gr. di burro, 100 gr. di mandorle affettate e ben asciutte, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di farina e un po' di vaniglia.

Rammollire il burro e lavorarlo energicamente con lo zucchero e la vaniglia, unire poi le mandorle e — per ultimo — la farina stacciata. Si cuociono come le altre gallette: aspettare che siano tiepide per distaccarle dalla tiella.

**1888. — Crochette di dama.** Pasta zuccherata, profumata all'arancio, divisa in crochette. Dorarle al bianco d'uovo e passarle allo zucchero cristallizzato. Cuocerle in forno moderato.

**1889. — Piccoli dolci alla napoletana.** Distendere in strato di 3 mm. della pasta frolla; tagliarla a dischetti del diametro di 7-8 cm. Per 12 dolci, preparare 24 dischi: 12 svuotati al centro (a corona) e 12 lasciati interi. Cuocerli in forno ben caldo e unirli poi a due a due — uno intero ed uno a corona — servendosi di un po' di marmellata di albicocche ben ridotta. Spalmare abbondantemente il tutto con della marmellata di albicocche; far aderire dello zucchero cristallizzato attorno alla bordura e guarnire il centro dei dolci con della crema Bourdaloue, con della marmellata, della gelatina, delle frutta candite tagliate a metà, ecc. a piacimento. Spolverare di zucchero.

**1890. — Meringhe alla Chantilly.** Con della pasta da meringa alla svizzera, messa in un sacchetto a fondo di latta rotondo, si prepareranno delle specie di mezze uova, stendendo la pasta su di una tiella burrata ed infarinata. I dolci vanno poco distanziati l'uno dall'altro e spolverati abbondantemente di

zucchero in polvere (dopo un minuto si rovescia la tiella in modo da far cadere l'eccesso di zucchero che non sarà rimasto aderente alle meringhe). Le meringhe vanno cotte in stufa dolcissima per oltre un'ora; distaccarle poi e far pressione dal lato piatto con un uovo, in modo da incavarle fintanto che sono calde. Tornare a mettere nel forno tiepido — rivoltate però — e lasciarle in forno fino a quando dimostrino di essere assolutamente secche. Le meringhe possono venir preparate molto tempo prima dell'uso, a patto che vengano conservate in un recipiente di metallo, in modo che non vengano intaccate dalla umidità. (La fig. 91 dà la preparazione delle meringhe).

**1891. — Rocce alle mandorle.** Meringa cotta alla quale si aggiungono delle mandorle affettate e un po' di vaniglia. Con un cucchiaio si fanno cadere dei mucchietti di tale meringa sulla tiella burrata ed infarinata, badando di non dare ad essi una forma precisa, in modo che i dolci ricordino in realtà la forma delle rocce. Cuocerle in forno tiepido per 8-10 minuti: l'interno di questi dolci deve rimanere cremoso e soltanto l'esterno sarà croccante. Si possono preparare con fragole, con caffè, con cioccolato, con vaniglia, ecc.

**1892. — Meringhe alle castagne.** Preparare delle meringhe tonde, guarnirle con una bordura di crema di castagne zuccherata e vanigliata e sistemare al centro delle meringhe una cucchiaiata di crema Chantilly ben soda, emergente nettamente dalla purea di castagne. Sono squisite.

**1893. — Soli di riviera.** Con la stessa pasta dei Crescentini di Provenza, preparare delle palline grosse quanto una piccola albicocca. Immergerle nell'uovo e passarle alle mandorle tritate. Posarle su di un foglio di carta e col dito imprimere in ogni pallina un piccolo incavo, proprio al centro. Cuocere in forno moderato per 10 minuti. Mettere negli incavi un po' di marmellata di albicocche e disporre attorno ad esse dei filetti di pistacchio, in modo da formare una raggera. Se i « soli » restassero attaccati al foglio di carta, bisognerà inumidirla leggermente dalla parte opposta, onde poterli facilmente distaccare.

**1894. — Specchietti.** *Primo composto.* 60 gr. di mandorle in polvere, 60 gr. di zucchero in polvere e due bianchi d'uovo.

*Secondo composto.* 75 gr. di mandorle, 75 gr. di zucchero, 10 gr. di farina, 20 gr. di burro, un tuorlo d'uovo e un po' di rhum.

Battere a neve i due bianchi d'uovo, unire lo zucchero e le mandorle e formare su di una tiella burrata ed infarinata — mediante il solito sacchetto — delle meringhe ovali. Ricoprirle di mandorle tritate finemente e sistemare al centro di ognuna un po' del secondo composto, che sarà stato ben bene lavorato ed ammorbidito con del rhum. Cuocere i dolci in forno moderato e ricoprirne il centro con della marmellata di albicocche ridotta. Distendere sul tutto un leggerissimo strato di fondente al rhum, molto chiaro.

**1895. — Gallette all'arancio.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle tritate, 100 gr. di zucchero in polvere, 100 gr. di scorzetta d'arancio candita, 70 gr.

di burro, una cucchiaiata di farina, una cucchiaiata di latte e una traccia di carminio.

Far rammollire il burro in una terrina, aggiungere lo zucchero e battere il composto per 2 o 3 minuti. Aggiungere poi le mandorle e la scorzetta candita finemente tritate, la farina stacciata, il latte ed il carminio. Formare con la pasta tanti mucchietti grossi quanto una noce e disporli su di una tiella burrata leggermente. Schiacciare un po' con una forchetta bagnata le palline di pasta e cuocerle poi in forno molto caldo per 5-7 minuti. Prima di staccare le gallette dalla tiella, attendere che siano quasi fredde, essendo fragilissime.

## Piccoli dolci in pasta da choux.

**1896. — Eclairs al cioccolato.** Con della pasta da choux, messa dentro ad un sacchetto da pasticceria con un cornetto rotondo e largo quanto un mignolo, si preparano dei bastoncini direttamente sulla tiella leggermente burrata. Dar loro la lunghezza di 7-8 cm. e passarli poi con un pennello intriso di uovo battuto. Cuocerli in forno ben caldo per 15-18 minuti e coprirli quindi con un foglio di carta, onde continuare la cottura senza che si colorino maggiormente. Badare a che gli éclairs siano ben secchi, dato che raffreddando si rammolliscono un po'. Praticare poi un'apertura da un lato della parte superiore dei medesimi, servendosi di una forbice e farcirli con crema pasticcera al cioccolato. Ricoprire delicatamente la superficie degli éclairs con del fondente al cioccolato.

**1897. — Eclairs al caffè.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, sostituendo la crema ed il fondente al cioccolato con della crema e del fondente al caffè.

**1898. — Choux alla crema.** Preparare con della pasta da choux delle bolle grosse quanto un piccolo mandarino, dorarne la parte superiore e cuocerle in forno caldo per 15 minuti circa. Una volta raffreddati, togliere mediante la punta di un coltello la parte superiore degli choux e guarnirli con della crema alla S. Onorato (servendosi del solito sacchetto ed operando con grande delicatezza).

**1899. — Panetti della Mecca.** Con la pasta da choux si prepareranno delle specie di meringhe; spolverare di zucchero in polvere la parte superiore delle medesime, inciderle al centro e cuocerle in forno piuttosto caldo per 12-15 minuti. Evitare l'eccesso di colorazione determinato dallo zucchero che ricopre i dolci stessi. I pasticceri vendono questi panetti così come escono dal forno; è tuttavia preferibile farcirli con una crema qualsiasi o con marmellata.

**1900. — Bastoncini di Giacobbe.** Preparare degli éclairs comuni, guarnirli con una crema alla vaniglia e ricoprirli con dello zucchero cotto al caramello piuttosto scuro, senza essere tuttavia bruciato. A tal uopo si immergono

gli éclairs nello zucchero, tenendoli delicatamente con la punta delle dita e badando di non immergere che la parte superiore: è un'operazione molto delicata. (Badare di non bruciarsi le dita, immergendole nello zucchero caramellato!).

**1901. — Nannette.** Pasta da choux disposta ad S (servendosi del solito sacchetto a cornetto scannellato). Cospargere la parte superiore degli S con dello zucchero granulato e cuocerli in forno piuttosto caldo. Aprirli con le forbici — come è stato già detto — e farcirli con della marmellata di ribes.

**1902. — Piccoli plum-cake.** Rivestire delle formette da babà con della carta, come è stato detto per il grosso plum-cake. Riempirle per 3/4 con la pasta adatta e far cuocere per 12 minuti circa in forno piuttosto caldo.

**1903. — Menelick.** Cuocere della pasta da plum-cake in piccole formette tonde, bagnarle poi con dello sciroppo molto leggero, aromatizzato fortemente al rhum. Si ricoprono con del fondente al cioccolato.

**1904. — I sospiri.** Rivestire delle formette piatte con pasta frolla; guarnirle con della crema pasticcera e cuocerle in forno ben caldo. Disporre poi della meringa italiana (sistemandola a piramide) sulla crema usando il solito sacchetto che verrà tenuto verticalmente. Mettere i sospiri in forno aperto, in modo da permettere alla meringa di seccare completamente. Ricoprire poi i singoli dolci con del fondente: al kirsch, al caffè, al cioccolato, ecc. (Questi sospiri non sono da confondersi con i sospiri italiani che sono molto differenti. « *N. d. T.* »).

**1905. — Delfini.** Si preparano come i sospiri, usando però degli stampi a barchetta. Guarnirli a piramide con della meringa all'italiana e ricoprirli poi per metà con del fondente di un colore e per metà con fondente di un altro colore, ad esempio: caffè da un lato e cioccolato dall'altro; kirsch e pistacchio, ecc..

## Specialità straniere.

**1906. — Buns.** (*Pasticceria inglese*). Proporzioni: 250 gr. di farina, 75 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 100 gr. di uva passa, 8 gr. di lievito, 2 uova intere, 1 tazza di latte, altrettanta acqua, sale fino e cannella.

Preparare il lievito con la quarta parte della farina e con acqua calda; quando il composto sarà montato, aggiungere il resto della farina e gli altri ingredienti. Lavorare la pasta come se si trattasse di una « brioche » mettendo in ultimo l'uva passa. Tenere la pasta per un'ora in ambiente caldo; batterla quindi e dividerla a pezzi della grossezza di un uovo. Arrotolarli e posarli su di una tiella; lasciarli lievitare per altri 30 minuti e dorarli all'uovo prima di metterli a cuocere in forno caldo. Appena tolti dal forno, si rendono brillanti inumidendoli con del latte zuccherato. Metterli un istante in forno ad asciugare.

**1907. — Muffins.** (*Pasticceria inglese*). Proporzioni: 250 gr. di farina, 15 gr. di burro, 8 gr. di sale, 7 gr. di lievito, del latte tiepido e dell'acqua calda.

Mettere la farina in una terrina; al centro si lascerà un vuoto nel quale si aggiusterà il lievito; versare su di esso il latte e l'acqua calda per farlo disciogliere e aggiungere anche il burro fuso ed il sale. Lavorare la pasta con le mani, tenendola piuttosto molle, e lasciarla poi lievitare. Aggiungere (quando sarà ben montata) un po' di farina per rassodarla tanto da permettere la confezione di palline grosse quanto un uovo. Appiattirle e metterle su di una salvietta infarinata; lasciarle levare del doppio, passarle al latte e cuocerle rapidamente in forno ben caldo. Fenderle al centro e burrarle, prima di servirle.

**1908. — Scones.** (*Pasticceria inglese*). Mettere sulla tavola 150 gr. di farina mescolata a 10 gr. di lievito in polvere; aggiungere una cucchiaiata di burro fuso, un po' di sale, e tanto latte cagliato quanto è necessario per ottenere una pasta nè dura nè molle. Lasciarla riposare per mezz'oretta, distenderla col matterello, lasciandola piuttosto spessa, tagliarla a triangoli ed imprimere con le dita una forma conica al triangolo. Metterli sulla tiella e cuocerli subito per 8-10 minuti. Gli scones si dividono in due e si imburrano ancora caldi. Si servono al mattino, a colazione.

**1909. — Ginger nuts.** (*Pasticceria inglese*). Proporzioni: 250 gr. di farina, 75 gr. di burro, 100 gr. di melassa, 15 gr. di zenzero in polvere, 2 uova intere, la buccia di un limone, un cucchiaio di lievito in polvere e un po' di sale fino.

Preparare una pasta soda, distenderla col matterello e tagliarla a rotelline del diametro di 5 cm. Dorarle con del tuorlo d'uovo e cuocerle in forno caldo.

**1910. — Panetti all'inglese.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 125 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 90 gr. di mandorle, un po' di sale, del limone e un uovo intero.

Pestare dapprima in mortaio le mandorle con lo zucchero, bagnando con un po' di uovo in modo da ottenere una pasta molto liscia la quale — con gli altri ingredienti — verrà aggiunta alla farina. Lavorare il tutto: si otterrà una pasta morbida che verrà lasciata riposare per un paio d'ore. Dividerla poi a pezzetti della grossezza di una noce; arrotolare quindi detti pezzetti di pasta in modo da dar loro la forma di piccoli panetti allungati e disporli, man mano che sono pronti, su di una tiella da forno ben burrata; incidere ogni panetto in senso longitudinale mediante la punta di un coltellino da cucina. Dorarli all'uovo battuto e cuocerli in forno ben caldo per 10 minuti.

**1911. — Panetti alla scozzese.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 60 gr. di burro, 75 gr. di zucchero, 1 uovo, la buccia di un limone e un pizzico di bicarbonato di sodio.

Lavorare tutto assieme e lasciar riposare il composto. Dividerlo poi a pezzetti della grandezza di una noce e allungare detti pezzi in forma di lunghe navette. Metterli su di una piastra da forno e dorarli al solito.

Cuocerli per 6-7 minuti in forno piuttosto caldo. Questi panetti, gonfieranno cuocendo.

**1912. — Mars.** (*Pasticceria francese*). Distendere dei ritagli di pasta sfoglia, formando una striscia larga 8-10 cm., piuttosto spessa. Ripiegarne i bordi in modo da costituire una sorta di bacinella e riempirla con della crema pasticcera alla vaniglia. Una volta cotto e quasi raffreddato, ricoprire il tutto con uno strato di meringa spesso all'incirca 3 cm. e ben regolare. Va preferita la meringa alla svizzera. Spolverare fortemente di zucchero e segnare col coltello delle profonde divisioni (larghe due dita) sulla meringa stessa, decorando poi ogni singola fettina con dell'uva passa o con mezze mandorle (alternate). Mettere in forno per un'altra decina di minuti, in modo da seccare la meringa senza colorarla. Lasciar raffreddare e tagliare poi il dolce in tante fettine, seguendo le divisioni tracciate in precedenza.

**1913. — Mirlitons.** Preparare delle formette un po' fonde, in pasta frolla o pasta sfoglia (ritagli). Pungerle fortemente e farcirle al fondo con della marmellata di albicocche; riempirle poi con un composto costituito dai seguenti ingredienti: 2 uova intere, 100 gr. di zucchero in polvere (ben sbattuti) 3 o 4 amaretti pestati finemente e un po' di vaniglia. Guarnire ogni formetta con tre mezze mandorle disposte in forma di trifoglio, spolverare abbondantemente di zucchero a velo a mettere a cuocere in forno moderato per 1/4 d'ora.

**1914. — I Rivoli.** Cuocere, il giorno precedente, una comune pasta genovese in uno stampo quadrato unto di burro e infarinato. Tagliarla, una volta raffreddata, a fette quadrate (5-6 cm. di lato) che verranno a lor volta tagliate trasversalmente. Guarnire tutte le mezze fette con della marmellata di albicocche fatta ridurre in precedenza fino a renderla ben densa e gelatinosa. Badare di rivestire un solo lato delle fette: a tal uopo si prenderà ogni fetta con l'aiuto di una forchetta e si immergerà nel recipiente della marmellata, con grande accuratezza. Passare su ogni mezza fetta la lama di un coltello, in modo che la marmellata risulti disposta sulla pasta in strato sottile e regolare. Avvolgere ogni mezza fetta nello zucchero cristallizzato che deve aderire alla marmellata; spolverare di zucchero a velo e disegnare sulla parte superiore di ogni Rivoli mediante un sottile ferro rovente, una X (vedi alle figure « Piccoli dolci »).

**1915. — Sant'Andrea.** (*Pasticceria francese*). Rivestire di pasta frolla degli stampi a barchetta e farcirli completamente con della marmellata di mele ben densa e fredda. Ricoprire lo strato di mele con della ghiaccia reale e aggiustare su detta guarnizione due strisce di pasta frolla molto sottili, formando una croce. Cuocere in forno caldo per 10-15 minuti.

**1916. — Tartellette di Nantes.** (*Pasticceria francese*). Proporzioni per 12: 50 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero vanigliato e 2 bianchi d'uovo.

Pestare in mortaio le mandorle, aggiungendo lo zucchero a poco a poco

ed un bianco d'uovo; riscaldare questo pesto in un pentolino fino a quando non sia più possibile immergervi un dito, ritirarlo allora dal fuoco e aggiungere un bianco d'uovo battuto a neve. Con detto composto si farciscono delle formette in pasta zuccherata, piuttosto fonde. Aggiustare su ogni tartelletta due mezze mandorle e spolverare il tutto di zucchero a velo. Cuocere in forno moderato per 12-15 minuti.

**1917. — Massillons.** (*Pasticceria francese*). Proporzioni per 12: 100 gr. di mandorle, 150 gr. di zucchero, 2 uova intere, 1 bianco d'uovo battuto a neve e un po' di vaniglia. Pestare assieme le mandorle, lo zucchero e la vaniglia; aggiungere le uova — uno dopo l'altro — e poi il bianco d'uovo battuto a neve. Con detto composto si riempiono delle formette di pasta zuccherata piuttosto fonde. Cuocerle poi in forno ben caldo per 10 minuti circa. Ricoprire la parte superiore dei dolci con un apparecchio composto di mezzo bianco d'uovo battuto, 80 gr. di zucchero a velo e 40 gr. di mandorle tritate finemente. Spolverare poi di zucchero a velo e mettere in forno a calore dolce per altri due minuti.

**1918. — Biarritz.** (*Pasticceria francese*). Pestare in mortaio 125 gr. di mandorle con 125 gr. di zucchero; aggiungere 3 bianchi d'uovo battuti a neve e un po' di vaniglia. Questa pasta deve risultare molto molle. Disporre su di una tiella da forno burrata ed infarinata (mediante un cartone svuotato ai centro) delle rotelle sottili, del diametro di 6 cm. (vedi: *Duchesse*). Cuocere i dolci in forno moderato, distaccarli e farli raffreddare disponendoli ben piatti. Immergere la parte superiore di ognuno (quella più liscia) in una copertura di cioccolato e farli raffreddare all'aria libera.

**1919. — Biscotti di Trouville.** (*Pasticceria francese*) Proporzioni: 125 gr. di farina, 100 gr. di burro, 50 gr. di mandorle in polvere, 70 gr. di zucchero, 2 tuorli d'uovo, un po' di sale e di buccia di limone.

Preparare la pasta come è detto alla ricetta seguente, aggiungendo in più le mandorle e usando i tuorli d'uovo crudi. Distendere la pasta e tagliarla poi a dischetti mediante un tagliapaste adatto. Dividere ogni rotella in quattro parti eguali, in modo da ottenere dei triangoli con un lato arrotondato. Dorare i dolci all'uovo battuto, striarli con la punta di un coltello e cuocerli in forno ben caldo per 7-8 minuti.

**1920. — Biscotti alla Vandea.** (*Pasticceria francese*). Proporzioni: 125 gr. di farina, 90 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 2 tuorli d'uovo sodi, 3 gr. di sale e la buccia di un limone.

Disporre la farina in mucchio e mettere al centro della medesima gli altri ingredienti, compresi i tuorli d'uovo passati al setaccio. Dopo aver lavorata la pasta, lasciarla riposare in luogo fresco durante due ore. Distenderla poi in strato dello spessore di 4 mm. Tagliarla in formette triangolari e metterle su di una tiella da forno burrata. Con un tappo piuttosto grosso, precedentemente

quadrettato mediante un coltello ben tagliente, si imprimono sui triangoli delle decorazioni sottili (infarinando il tappo di volta in volta). Cuocere i biscotti per 7-8 minuti in forno caldo, senza lasciar prendere colore.

**1921. — Gallette di Nantes.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 50 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 40 gr. di mandorle in polvere, 2 tuorli d'uovo e 3 gr. di sale.

Preparare una pasta ben liscia, arrotolarla a palla e lasciarla riposare per un'ora in luogo fresco. Tagliarla poi — dopo averla distesa in strato di 3 mm. — a dischi del diametro di 6-7 cm. Posare detti dischi su di una tiella da forno leggermente burrata; striarli con una forchetta nei due sensi, in modo da formare dei sottilissimi riquadri e mettere al centro di ogni disco un po' di polvere di mandorle cosparsa di zucchero in polvere. Cuocere in forno caldo per 7-8 minuti.

**1922. — Gallette brettoni.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 60 gr. di burro, 80 gr. di uva passa, 50 gr. di zucchero, 1 uovo, un po' di sale e un pizzico di cannella in polvere.

Procedere come è stato detto per le gallette di Nantes. Dividere la pasta in pezzetti della grossezza di un uovo ed appiattirli, come è detto alla voce: *Gallette di piombo*. Dorarle all'uovo e striarle con la punta di un coltello. Al centro di ogni galletta si aggiungerà un pizzico di uva passa (oltre agli 80 gr. messi nella pasta). Dato che la cannella non piace a tutti, si potrà sostituirla con altro aroma. Cuocere le gallette in forno ben caldo.

**1923. — Crochettine di Bordeaux.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 50 gr. di burro, 50 gr. di zucchero, 75 gr. di mandorle non spellate, 1 uovo, del sale, della vaniglia e un cucchiaio di lievito in polvere.

Lavorare la pasta con le mandorle intere e tritare grossolanamente il tutto, in modo da spezzettare un po' le mandorle. Formare con la pasta un rotolo grosso quanto un pugno, sistemarlo su di una tiella burrata e appiattirlo un po' con le mani, badando che resti tondo al centro. Dorare con del tuorlo d'uovo e striare il dolce nei due sensi con una forchetta, in modo da formare una sottile riquadratura. Cuocere in forno piuttosto caldo per 15-18 minuti: il dolce deve rigonfiare durante la cottura. Una volta cotto, tagliare il dolce in tante fette regolari, grosse quanto un dito.

**1924. — Crescentini di Provenza.** Proporzioni: 150 gr. di mandorle, 150 gr. di zucchero in polvere, 2 bianchi d'uovo, una cucchiaiata di marmellata di albicocche ben densa e un po' di vaniglia.

Pestare finemente le mandorle, aggiungendo lo zucchero un poco alla volta. Aggiungere quindi la marmellata ed i bianchi d'uovo, a varie riprese, in modo da ottenere una pasta piuttosto soda che possa venir lavorata con le mani. Dividere detta pasta in pezzetti grossi quanto una noce e avvoltolarli nella farina, dando loro la forma di piccoli salamini grossi come un dito. Ba-

gnarli con un po' di uovo battuto e passarli alle mandorle tritate o affettate sottilmente, in modo da ricoprirli perfettamente. Man mano che saranno pronti, disporre i crescentini su di un foglio di carta, dopo averli arrotolati leggermente in modo che le due punte abbiano a toccarsi. Dorarli all'uovo e cuocerli in forno moderato per 10 minuti. Appena cotti, si passeranno con un pennello intriso di latte molto zuccherato, in modo da renderli brillanti.

**1925. — Moques.** (*Pasticceria belga*). Lavorare 250 gr. di farina, 140 gr. di burro, 80 gr. di zucchero grasso, mezzo pacchetto di lievito alsaziano, un po' di cannella e di anice in polvere, un uovo. La pasta va lavorata poco, solamente quel tanto che è necessario per ben mescolare gli ingredienti. Formarne una grossa palla e tenerla in luogo fresco fino al giorno seguente. Tagliarla a fette di mezzo centimetro da dorare all'uovo e cuocere in forno caldissimo.

**1926. — Tartellette alla Bruxelles.** (*Pasticceria belga*). Preparare delle barchette di pasta frolla e guarnirle con della crema pasticcera ben fredda mescolata a delle mandorle polverizzate. Decorare le tartellette con una mezza ciliegia candita e con due losanghe di angelica. Spolverarle di zucchero e cuocerle in forno moderato per 10-12 minuti.

**1927. — Panetti di Dresda.** (*Pasticceria tedesca*). Proporzioni: 500 gr. di comune pasta da brioche, 125 gr. di uva passa (privata dei semi) e di mandorle tritate — in parti eguali —, 50 gr. di cedro candito tagliato a dadolini, un po' di noce moscata e un po' di cannella.

Aggiungere tutti questi ingredienti alla pasta e preparare con la medesima tanti panetti allungati. Cuocerli in forno ben caldo.

**1928. — Panetti alle mandorle.** (*Pasticceria tedesca*). Proporzioni: 180 gr. di farina, 100 gr. di mandorle tritate, 100 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 1 presa di cannella, 1 cucchiaio di lievito.

Battere ben bene il burro, aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con le mani. Lasciar riposare la pasta per un'oretta, distenderla poi ad uno spessore di mezzo centimetro e tagliarla a rotelle. Cuocere i panetti in forno moderato.

**1929. — Bretzeln fondenti.** (*Pasticceria tedesca*). Proporzioni: 125 gr. di farina, 75 gr. di burro, 20 gr. di zucchero, un pizzico di anice pestato (od altro aroma), del sale e un uovo.

Lavorare tutto assieme delicatamente e dividere poi la pasta a pezzetti grossi quanto un uovo di piccione; arrotolare i pezzi sulla tavola infarinata e formarne poi tante Bretzeln (congiungendo le due punte e arrotolando il resto della pasta più o meno largamente, in modo da avere una specie di occhialetto). Dorare i pasticcini e far aderire all'uovo dello zucchero cristalizzato; cuocerli in forno ben caldo per 7-8 minuti.

**1930. — Gallette svizzere.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 125 gr. di mandorle, 120 gr. di zucchero, 40 gr. di burro, 3 tuorli d'uovo o un uovo intero, un po' di vaniglia e una traccia di sale.

Pestare dapprima in mortaio le mandorle e lo zucchero, aggiungendo i tuorli d'uovo. Sistemare questo composto al centro della farina disposta in mucchio e aggiungere il sale e la vaniglia. Lavorare il tutto con le mani in modo da ottenere una pasta regolare e solida, che verrà lasciata riposare per un'oretta in luogo fresco. Distendere la pasta e tagliarla a dischetti dello spessore di 3 mm; dorarli all'uovo e ricoprirli di mandorle affettate sottilmente; spolverarli di zucchero e cuocerli in forno caldo per 8-10 minuti. Invece di ricoprire di mandorle le gallette, si può mettere al centro di ognuna una mezza mandorla soltanto.

**1931. — Weggli.** (*Pasticceria svizzera*). Disciogliere in 1/4 di litro di latte tiepido, 25 gr. di lievito e tenerlo in serbo fino al giorno seguente. Mettere allora in una terrina 500 gr. di farina, 80 gr. di burro, un po' di sale e aggiungere il lievito. Aggiungere ancora la quantità di latte necessaria per ottenere una pasta piuttosto compatta. Formare con detta pasta dei panetti ovali; farli levare per un'oretta a calore dolce e poi bagnarli di latte. Inciderli nella parte laterale con un colpo di forbici e cuocerli in forno moderato per 12-15 minuti.

**1932. — Panetti all'anice.** (*Pasticceria israelitica*). Prendere 250 gr. di zucchero e 3 uova intere: battere il composto alla frusta per montarlo. Aggiungere poi un cucchiaio di lievito in polvere, un grosso pizzico di anice e 140 gr. di farina. (Si deve ottenere una pasta molle come quella della genovese). Farla cadere a cucchiaiate sulla tiella ben burrata e cuocere i panetti in forno ben caldo per 1/4 d'ora. Lasciarli raffreddare sulla tiella prima di distaccarli. Questi panetti si conservano a lungo se vengono tenuti in una scatola di latta ben chiusa.

**1933. — Dolci alle mandorle.** (*Pasticceria israelitica*). Lavorare 200 gr. di farina, 1 uovo, 125 gr. di zucchero fuso per metà, un pizzico di sale, un pizzico di cannella e tanto latte quanto occorre per ottenere una pasta alquanto molle. Distenderla allo spessore di un dito, tagliarla in quadrati con un lato di 6-7 cm. e mettere detti quadrati di pasta sulla tiella burrata. Passare all'uovo la parte superiore dei medesimi e ricoprirne tutta la superficie con mandorle tritate finemente, inumidite e passate allo zucchero (contenente un pizzico di cannella). Tre ore dopo, si cuoceranno i dolci per 10-12 minuti in forno piuttosto caldo.

Fig. 302 – Piccoli dolci (vedi al capitolo: « I piccoli dolci »). (I fila): Savarin alla crema - Fagottino alle mele - Chamonix — (II fila): Brioche - Bastoncini di Giacobbe - Delfini - Gallette. — (III fila): Successo alla cioccolata - Rivoli - Tartellette al riso - Chou tostato — (In basso): Chou alla crema - Cenerentola al caffè - Lintzer - Patatine.

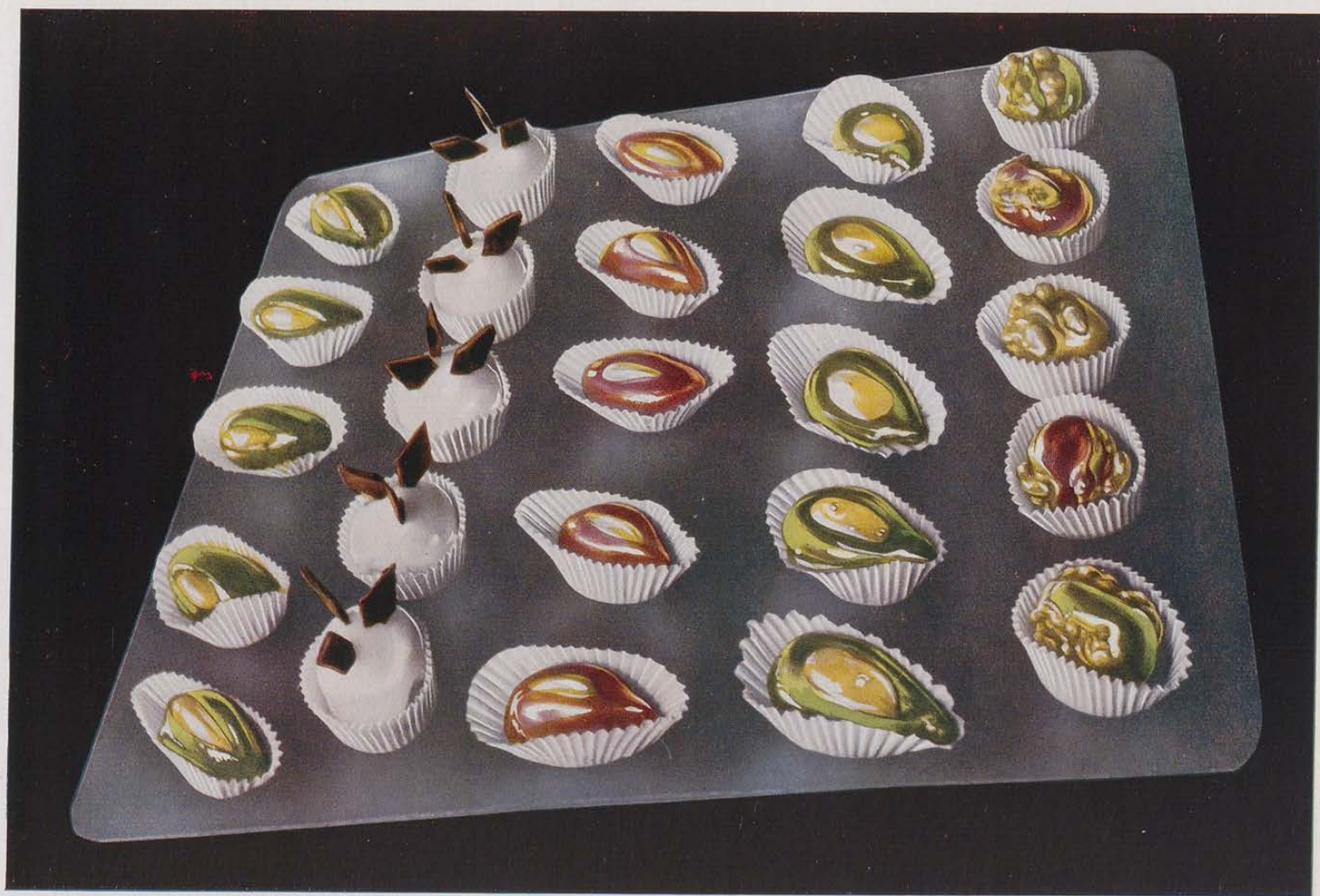



Fig. 303 – Petits fours: Mandorle Aboukir, Aquilotti, Mandorle alla Molière, Mezze mandorle Aboukir, Noci farcite (vedi al capitolo « Petits fours »).

## PETITS FOURS.

(Vedi le fig. 303, 304, 305, 306 e 307)

I cosidetti « petits fours » si possono suddividere in molte categorie: secchi (vale a dire costituiti di sola pasta secca) alla crema, ricoperti, a base di mandorle, meringati e alle frutta. Cominciamo con quelli secchi.

### Petits fours secchi.

**1934. — Milanesi.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 50 gr. di mandorle in polvere, 50 gr. di burro, 50 gr. di zucchero, 1 uovo, la buccia di un limone o di un'arancia e un pizzico di sale.

Procedere come se si trattasse di una pasta zuccherata e lasciare riposare per due ore in luogo fresco. Distendere la pasta e tagliarla a formette differenti, in modo da ottenere dei petits fours di presentazioni varie; guarnirli — a seconda della loro grandezza — con mezze mandorle, frutta candite, ecc. Invece di stendere la pasta col matterello si potrà usarla per formare dei panetti, dei bastoncini, delle olivette, ecc. Tutt'attorno si aggiusteranno delle mandorle tritate od affettate sottilmente.

**1935. — Petits fours in pasta zuccherata.** Distendere col matterello della comune pasta zuccherata e tagliarla in forme varie con gli appositi stampi: cuori, quadrifogli, foglie, ecc. Disporre i piccoli dolci su di una tiella burrata, dorarli all'uovo e guarnirli in modo variato con mezze mandorle, acini d'uva passa, pezzetti di candito, angelica, ecc. Non esiste una regola assoluta. Cuocere i dolci in forno ben caldo per 5-6 minuti. La pasta va profumata con buccia d'arancio o limone.

**1936. — Coroncine croccanti.** Preparare dei dischetti di pasta zuccherata piuttosto piccoli; toglierne la parte centrale, dorarli e far aderire ad essi dello zucchero cristallizzato. Cuocerli in forno caldo, specialmente al di sotto.

**1937. — Zollette.** Prendere dei pezzi di pasta zuccherata, grossi quanto una noce e passarli uno alla volta attraverso ad un setaccio a larghe maglie, in modo che la pasta raccolta e distaccata con una paletta dal piatto messo sotto al setaccio, abbia l'aspetto di un mucchietto di vermicelli. Mettere tali mucchietti sulla tiella e cuocerli a calore forte.

**1938. — Panetti incisi.** Arrotolare sulla tavola infarinata dei piccoli pezzi di pasta zuccherata, dando loro la forma di piccoli panetti. Sistemarli sulla tiella, inciderli con la punta di un coltello e dorarli all'uovo. Cuocerli in forno ben caldo.

**1939. — Lingue di gatto.** Proporzioni: 60 gr. di burro, 60 gr. di zucchero vanigliato, 60 gr. di farina e 2 bianchi d'uovo.

Rammollire il burro in una terrina, in modo da ottenere una sorta di crema e mescolare poi ad esso lo zucchero ed i bianchi d'uovo (non tutti assieme ma un po' alla volta). Quando il composto sarà ben spumoso, unire la farina, lavorando delicatamente con la spatola. Mettere detta pasta in un sacchetto con cornetto a punta liscia e sistemare direttamente sulla tiella burrata ed infarinata dei bastoncini lunghi quanto un dito e grossi quanto una matita. Cuocere a fuoco fortissimo per 4-5 minuti e non distaccar le lingue prima che non siano assolutamente fredde.

**1940. — Dame.** Proporzioni: 60 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 75 gr. di farina, 40 gr. di uva passa, 1 uovo e un po' di rhum.

Rammollire il burro in una terrina, unire lo zucchero e battere fortemente il composto per 3 o 4 minuti. Aggiungere poi l'uovo intero e continuare a lavorare il composto. Terminare la miscela aggiungendo la farina e l'uva passa ben nettata e macerata nel rhum. Cuocere dei piccoli rettangoli di questa pasta aggiustati sulla tiella ben burrata ed infarinata e cuocerli in forno caldo per 5 minuti.

**1941. — Visconti.** La stessa pasta indicata alla ricetta precedente, ma senza uva passa. Si dispongono sulla tiella burrata ed infarinata delle grosse pastiglie. Spolverarle di mandorle tritate finemente e cuocerle poi in forno molto caldo per 5-6 minuti.

**1942. — Cornetti.** Proporzioni: 50 gr. di zucchero vanigliato in polvere, 30 gr. di farina, 30 gr. di burro fuso, 25 gr. di mandorle in polvere ed un bianco d'uovo.

Battere con una forchetta lo zucchero ed il bianco d'uovo, unire poi la farina stacciata, le mandorle ed il burro. Distendere questa pasta molto liquida sulla tiella leggermente burrata, in forma di piccole rotelle. Cuocerle in forno caldissimo e arrotolarle — appena cotte — fra le dita, dando loro la forma di cornetti che verranno introdotti — man mano che sono pronti — negli appositi stampi, in modo che abbiano a raffreddare senza deformarsi.

**1943. — Tegoline alle mandorle.** Proporzioni: 2 bianchi d'uovo, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, 50 gr. di burro e 40 gr. di mandorle affettate sottilmente.

Procedere come è stato detto per la pasta dei « Cornetti ». Disporre delle piccole cucchiaiate di pasta sulla tiella ben burrata e schiacciare leggermente con una forchetta. Spolverare di zucchero a velo e cuocere in forno caldo per 4-5 minuti. Toglierle dal forno schiacciarle leggermente con la mano e lasciarle raffreddare.

**1944. — Tegoline dentellate.** Proporzioni: 75 gr. di zucchero vanigliato, 75 gr. di mandorle affettate sottilmente e ben secche, 75 gr. di burro e 45 gr. di farina.

Rammollire il burro in una terrina e lavorarlo poi energicamente con una piccola frusta aggiungendo lo zucchero; dopo 4-5 minuti di lavorazione del composto aggiungere le mandorle e poi la farina. Proseguire come è stato detto alla precedente ricetta: sono fragilissime!

**1945. — Gettoni.** Proporzioni: 125 gr. di farina, 60 gr. di nocciole tostate polverizzate, 50 gr. di burro, sale, vaniglia, 1 uovo e 60 gr. di zucchero. Lavorare tutto assieme, onde ottenere una pasta piuttosto molle; metterla in un sacchetto con un cornetto scannellato e disporre delle strisce lunghe quanto la tiella stessa. Cuocerle in forno ben caldo per 5-6 minuti e ungerle appena cotte con un pennello intriso in una leggera ghiaccia composta di rhum e di zucchero a velo. Quando i gettoni saranno pronti, si taglieranno a piccoli pezzi lunghi quanto un mignolo.

**1946. — Sigarette russe.** (*per gelati*). Prendere della pasta da cialde o sigarette e distenderla, col cucchiaio, in sottili rettangoli sulla tiella burrata ed infarinata. Cuocerle a fuoco molto forte per 5-6 minuti, distaccarle e rivoltarle sulla tavola: posare una matita sul bordo dei rettangoli e arrotolare la pasta attorno alla matita stessa che verrà poi ritirata. Questa operazione va eseguita con grande rapidità. (Vedi al capitolo: *Paste*).

**1947. — Cialde farcite.** Con la stessa pasta da cialde si prepareranno delle cialde che potranno venir farcite con le più svariate creme al burro. Si cuociono come è stato detto alla ricetta precedente e si accoppiano a due a due, sistemando fra di esse la crema voluta. Si regolarizzano appena pronte.

*Nota.* — Nella preparazione di questa cialde, data l'enorme delicatezza della pasta, si consiglia di provare una o due cialde, prima di eseguire la preparazione completa; se la pasta si rivelasse troppo delicata, si aggiungerà un pizzico di farina; nel caso contrario si aggiungerà invece un po' di burro fuso.

**1948. — Buffetti.** Battere 3 bianchi d'uovo a neve, ma non completamente; mescolare ai bianchi d'uovo 240 gr. di zucchero a velo, lavorare il tutto per qualche momento con una spatola ed aggiungere poi 190 gr. di farina stacciata. Con un cornetto piccolo (quello che serve per la preparazione delle lingue di gatto) formare sulla tiella burrata ed infarinata dei piccoli bottoncini; su di un'altra tiella preparare invece dei bastoncini stretti, lunghi 4-5 cm. (Non mettere assieme i bottoncini ed i bastoncini, perchè i primi richiedono 5 ore di riposo ed i secondi 2 ore soltanto.). Cuocere poi in forno caldo per 5 minuti: debbono restare bianchi e ben uniti; passarli, appena tolti dal forno, con un pennello intriso di latte molto zuccherato.

**1949. — Foglie di lauro.** Possono servire a sostituire le cialde, troppo comuni nell'accompagnamento dei gelati.

Lavorare in una terrina 100 gr. di farina stacciata e 2 tuorli d'uovo, 1 pizzico di sale fino, una cucchiaiata di zucchero e un buon bicchiere di latte freddo; lavorare poi ben bene il tutto con una piccola frusta. Distendere la pasta in forma di foglie di lauro sulla tiella ben burrata ed infarinata leggermente. Cuocere in forno bollente e attendere a distaccare le foglie che esse siano un po' raffreddate. Debbono essere ben colorate e croccanti.

## Petits fours in pasta di mandorle.

**1950. — Pasticche alle mandorle.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 200 gr. di zucchero, 2 bianchi d'uovo e un po' di vaniglia.

Pestare le mandorle in mortaio, aggiungendo a poco a poco lo zucchero e poi il bianco d'uovo crudo; profumare il composto di vaniglia e badare di ottenere una pasta molle che però non deve spandere. Mettere detta pasta in un sacchetto da pasticceria con cornetto liscio e formare delle grosse pasticche su fogli di carta. Cuocerle in forno dolce per 12-15 minuti, dopo averle leggermente umettate d'acqua e spolverate di zucchero a velo. Per distaccarle dalla carta, si dispongono su di una tiella umida, lasciandovele per qualche minuto. (Oppure si capovolge la carta sul tavolo e si umetta la carta con un pennello intriso d'acqua. « *N. d. T.* »).

**1951. — Pasticche all'arancio.** Proporzioni: 60 gr. di mandorle in polvere, 75 gr. di zucchero, 15 gr. di farina, 2 bianchi d'uovo e la buccia di un'arancia.

Battere a neve i bianchi d'uovo, unire ad essi le mandorle, lo zucchero, la farina e la buccia d'arancio. Disporre la pasta nel sacchetto e procedere come è stato detto alla precedente ricetta. Cuocere le pasticche in forno moderato per 6-7 minuti. Unirle poi a due a due con un po' di marmellata di albicocche e ricoprirne una parte con del fondente al curaçao od all'arancio.

**1952. — Pasticche al cioccolato.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle, 200 gr. di zucchero, 60 gr. di cioccolato fuso e 2 bianchi d'uovo.

Si procede come è stato detto alle precedenti ricette. Mescolare tutto assieme nel mortaio, in modo da ottenere una pasta piuttosto soda; dividerla a pezzetti; arrotolarli con le mani; metterli su di un foglio di carta; appiattirli; passarli con un pennello bagnato e cuocerli in forno moderato come è stato detto in precedenza.

**1953. — Pasticche soffici.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 150 gr. di zucchero a velo, una cucchiaiata di marmellata di albicocche e 2 bianchi d'uovo.

Procedere esattamente come è stato detto per le altre pasticche.

**1954. — Pasticche alle nocciole.** Proporzioni: 150 gr. di nocciole, 80 gr. di zucchero grasso, 250 gr. di zucchero raffinato, 2 bianchi d'uovo e un po' di vaniglia.

Si procede come è stato detto per le pasticche alle mandorle, aggiungendo però un cucchiaino di farina, dato che le nocciole sono molto oleose.

**1955. — Pasticche di Amiens.** Proporzioni: 150 gr. di mandorle fresche nettate, 150 gr. di zucchero a velo, 1 bianco d'uovo, una cucchiaiata di marmellata di albicocche e un po' di vaniglia.

Eguale procedimento. La pasta — che sarà ben soda — verrà lasciata riposare fino al giorno susseguente; arrotolarla sottilmente con le mani e tagliarla a fettine, in modo da costituire tante pasticche. Posarle su di un foglio di carta e cuocerle su due tielle da forno, in modo da proteggere la parte inferiore della pasta. Questo composto è troppo duro per potere venire disteso mediante il sacchetto da pasticceria.

**1956. — Marzapane olandese.** Proporzioni: 60 gr. di mandorle, 180 gr. di zucchero a velo vanigliato e due bianchi d'uovo.

Pestare le mandorle in mortaio aggiungendo, un po' alla volta, lo zucchero e poi i bianchi d'uovo (parimenti un po' alla volta). La pasta deve restare molto molle. Distendere su di un foglio di carta delle piccole pasticche ovali e tenerle per 5 o 6 ore a calore molto dolce, in modo che formino una crosta. Fendere poi leggermente detta crosta al centro e per tutta la lunghezza delle pasticche. Cuocerle in forno molto dolce per 7-8 minuti.

**1957. — Pazientini.** *Prima ricetta.* Pasticche molto morbide, che debbono rimanere a lungo in ambiente tiepido prima di venir cotte al forno. 150 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero, 4 bianchi d'uovo e un po' di vaniglia. Pestare al solito in mortaio le mandorle, aggiungendo un po' alla volta lo zucchero dapprima e poi i bianchi d'uovo. Far caramellare quindi leggermente 125 gr. di zucchero in pezzi che verrà versato su due bianchi d'uovo battuti a neve; aggiungere a detta meringa 30 gr. di zucchero a velo e mescolare assieme questo composto e la pasta di mandorle. Mettere il tutto nel cartoccio e disporre delle piccole pastiglie sulla tiella da forno burrata ed infarinata. Lasciarle riposare durante tutta una notte e cuocerle poi in forno moderato. Questi pazientini restano molto morbidi.

**1958. — Pazientini.** *Seconda ricetta.* Proporzioni: 125 gr. di polvere di mandorle, 200 gr. di zucchero in polvere, 25 gr. di zucchero a velo, 3 bianchi d'uovo e un po' di vaniglia.

Lavorare in mortaio la polvere di mandorle, lo zucchero in polvere e due bianchi d'uovo; mettere questa pasta in una teglia, riscaldarla leggermente, aggiungere lo zucchero a velo e l'altro bianco d'uovo. Mettere il composto nel solito sacchetto da pasticceria (a fondo piccolo) e sistemare i pazientini sulla tiella. Lasciarli riposare durante la notte e cuocerli in forno moderato il giorno seguente.

**1959. — Palle di neve.** Proporzioni: 60 gr. di mandorle e nocciole in parti eguali, 125 gr. di zucchero a velo vanigliato, 1 bianco d'uovo.

Pestare finemente in mortaio le mandorle e le nocciole, aggiungendo un po' alla volta lo zucchero a velo. Bagnare col bianco d'uovo il composto, in modo da ottenere una pasta piuttosto soda che possa facilmente venir arrotolata. Dividerla poi in piccole nocciole, da arrotondare con le mani e bagnare con un po' di bianco d'uovo. Passarle allo zucchero a velo, in modo da ricoprire perfettamente la pasta e sistemarle in piccole formette di carta pieghettata. Cuocerle così a forno molto dolce: cuocendo, la pasta aumenterà di volume ma non sborderà dalla carta. Si servono tal quali.

**1960. — Panetti di segale.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 125 gr. di mandorle, 60 gr. di mandorlato pestato, 25 gr. di farina e 2 bianchi d'uovo.

Preparare anzitutto il mandorlato con 40 gr. di zucchero e 40 gr. di mandorle e ridurlo in polvere. Pestare le altre mandorle con lo zucchero e la farina, bagnare con il bianco d'uovo. Si otterrà così una pasta piuttosto molle, alla quale verrà aggiunto il mandorlato. Dividere poi la pasta a pezzi grossi quanto una noce, arrotolarli, bagnarli leggermente con del bianco d'uovo e passarli quindi allo zucchero a velo. Disporre i panetti su di un foglio di carta e cuocerli in forno moderato per 1/4 d'ora. Questi dolci si screpolano qua e là durante la cottura, dando l'impressione di minuti panetti di segale. Sono squisiti!

**1961. — Petits fours comuni, alle mandorle.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero in polvere, della vaniglia e due bianchi d'uovo.

Procedere come è stato detto per le pasticche alle mandorle. Preparare col solito sacchetto a fondo scannellato, delle S, delle coroncine, delle piramidi, ecc. Decorare i petits fours in modo svariato: con mandorle, con uva passa, con frutta candite, ecc. e cuocerli in forno moderato. Appena tolti dal forno, si passano con un pennello intriso di latte molto zuccherato o di una soluzione di gomma arabica molto chiara.

**1962. — Bastoncini alla vaniglia.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, un po' di vaniglia, un pizzico di farina e un po' d'acqua.

Pestare assieme mandorle e zucchero, aggiungendo un po' di acqua di tanto in tanto, onde ottenere una pasta molto soda che verrà distesa sulla tavola di marmo spolverata di zucchero a velo, in modo che abbia uno spessore di ½ cm. Distendere sulla pasta un sottile strato di ghiaccia reale e tagliarla poi a sottili striscioline larghe cm. 1,5 e lunghe cm. 6-7. Sistemare i bastoncini su di una tiella da forno burrata e cuocerli a calore moderato, evitando che la parte superiore dei dolci abbia a risultare eccessivamente colorata.

*Nota.* — Questi bastoncini possono venir preparati al cioccolato, al caffè od altro aroma (aggiungendo l'aroma prescelto alla pasta).

**1963. — Fortunelli.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero in polvere, 10 gr. di fecola, 15 gr. di burro, un uovo intero, una cucchiaiata di doppia panna e un po' di kirsch.

Pestare in mortaio le mandorle con lo zucchero, aggiungere l'uovo, la

fecola, la panna, il burro fuso ed il kirsch (uno dopo l'altro, in quest'ordine). La pasta deve risultare piuttosto molle. Farcire con la medesima delle formette (pilottini) di carta ripiegata e guarnire ogni formetta con mezza ciliegia candita. Cuocere in forno moderato per 6-7 minuti e servire tal quali.

**1964. — Signorinette.** Proporzioni: 90 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero vanigliato e 3 bianchi d'uovo battuti a neve.

Pestare le mandorle e lo zucchero, bagnando il composto con qualche goccia di acqua fredda, in modo da ottenere una pasta molle; aggiungere i bianchi d'uovo battuti a neve e guarnire con detta pasta delle formette di carta pieghettata in forma ovale. Al centro dei dolci si metterà una mezza mandorla; spolverarli di zucchero e cuocerli in forno moderato per 5-7 minuti.

**1965. — Negrette.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero, 50 gr. di burro fuso, 5 bianchi d'uovo e 100 gr. di cioccolato.

Pestare le mandorle con lo zucchero, bagnando di tanto in tanto con un po' di bianco d'uovo (2 in tutto); aggiungere poi il cioccolato fuso e gli altri 3 bianchi d'uovo battuti a neve ben soda. Distendere il composto su di un foglio di carta, dello spessore di circa ½ cm.; cuocerlo in forno moderato per una decina di minuti e toglierlo poi dal forno. Quando la pasta sarà raffreddata toglierla dalla carta, guarnirne con crema al cioccolato una metà e ripiegare la pasta stessa in due. Ricoprire in seguito la parte superiore del dolce così formato con del fondente al cioccolato e quando esso sarà ben rassodato tagliarlo a piccoli quadrati, servendosi di un coltello immerso in acqua calda.

**1966. — Quadratini ai pistacchi.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, 25 gr. di farina, 25 gr. di pistacchi, 40 gr. di burro, 2 bianchi d'uovo battuti a neve e 3 tuorli.

Pestare in mortaio le mandorle ed i pistacchi con lo zucchero, aggiungendo anche uno alla volta i tuorli d'uovo, poi la farina, i bianchi battuti a neve ed il burro fuso. Profumare il composto con un po' di kirsch ed accentuarne il colore con una traccia di verde vegetale. Preparare uno strato di pasta zuccherata, pungerne il fondo ripetutamente e distendere su di essa uno strato di marmellata di mele (½ cm.). Terminare con uno strato del composto alle mandorle e pistacchi e cuocere il tutto in forno moderato sopra e caldo sotto. Stendere poi della marmellata d'albicocche sulla superficie del dolce cotto e cospargerlo di pistacchi tritati. Tagliare il dolce in tanti quadratini regolari. Se non si hanno a propria disposizione dei pistacchi, cospargerlo di mandorle tritate e tostate.

**1967. — Rurik.** Proporzioni: 100 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero in polvere e qualche goccia di rhum.

Pestare in mortaio zucchero e mandorle, bagnando di tanto in tanto con un po' di rhum, in modo da ottenere una pasta fine e soda, che possa venir lavorata a mano. Dividerla a pezzetti grossi quanto delle piccole noci e formarne

delle gallette quadrate spesse un buon centimetro. Ricoprirle con del fondente al rhum (ben bianco) e posare su ognuna una mezza ciliegia candita.

**1968. — Eugenie.** La stessa pasta indicata alla ricetta precedente; si sostituiscono le mandorle con delle nocciole leggermente tostate e ben spellate. Formare delle palline grosse quanto una biglia. Ricoprirle con del fondente al cioccolato piuttosto caldo e passarle subito al cioccolato granulato.

**1969. — Siciliane.** La stessa pasta indicata per i Rurik, aggiunta però di kirsch in luogo di rhum. Formare con la pasta delle palline grosse come noci. Ricoprirle con del fondente al pistaccchio e guarnirle da ultimo con mezzo pistacchio.

**1970. — Maltesi.** Alla stessa pasta si aggiungono 60 gr. di scorzetta d'arancio candita, finemente tritata. Formare delle gallette rotonde del diametro di due centimetri e mezzo, spesse 1 cm. Ricoprirle con del fondente all'arancio e guarnirle con un piccolo tondo di scorzetta candita.

**1971. — Olivette.** La stessa pasta dei Rurik, aggiunta di una goccia di essenza di caffè. Formare con la pasta delle olivette, ricoprirle con del fondente al caffè e decorarle con un grano di caffè cristallizzato.

*Nota.* — Come è evidente, questi ultimi dolci non vanno sottoposti alla cottura in forno. Essi si conservano bene a causa dell'alcool contenuto e sono molto raccomandabili per la rapidità con la quale vengono preparati.

**1972. — Petits fours in pasta genovese con marmellata.** Si possono preparare dei petits fours molto semplici, tagliando della pasta genovese nelle forme più svariate, sistemando in mezzo alla medesima della marmellata e ricoprendo la parte superiore dei dolci nel colore adatto alla guarnizione interna.

**1973. — Montmorency.** Tagliare a piccoli quadratini della pasta genovese, dividerla in due e sistemare fra uno strato e l'altro un po' di gelatina di ribes. Con del fondente naturale, si faranno poi delle piccolissime palline (della grandezza di un pisello, preparate arrotolando il fondente fra le mani); su ogni dolce se ne sistemeranno 4, tre dapprima e la quarta sulle precedenti, al centro. Spalmare il tutto con della marmellata di albicocche molto ridotta; rivestire con mandorle tritate e tostate il bordo dei dolci e quando il tutto sarà ben raffreddato guarnire i petits fours con quattro fogliette in crema ai pistacchi (aggiustate mediante un sacchetto da pasticceria). Queste fogliette possono però venir tralasciate.

**1974. — Mignon.** Tagliare dei pezzi di genovese del diametro di 3 cm. e piuttosto spessi. Svuotarne leggermente il centro con uno svuota-mele grosso come una matita, senza però giungere completamente al fondo della pasta. Immergere le mignon in una marmellata di albicocche ridotta e bollente, arrossata con un po' di carminio; farle asciugare ed arrotolarle poi nello zucchero

cristallizzato, badando di non metterne sulla parte superiore. Con un cornetto di carta, si farà colare un po' di fondente al kirsch nella cavità suddetta.

**1975. — Moscardini.** Preparare delle pastiglie, cuocerle in forno moderato e svuotarle leggermente, mentre sono ancora calde. Riunirle a due a due con del mandorlato in pasta ed immergerle poi in una copertura di cioccolato. Disporli quindi su di un foglio di carta e lasciarli asciugare all'aria libera. Sono squisiti.

**1976. — Palline.** Mescolare 125 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, 25 gr. di farina e un po' di vaniglia. Unire la miscela a 3 bianchi d'uovo battuti a neve e formare col composto dei piccoli choux che verranno sistemati direttamente sulla tiella da forno burrata ed infarinata. Cospargere gli choux con delle mandorle tritate; spolverarli di zucchero e cuocerli in forno moderato per 8-10 minuti. Riunirli a due a due, mediante della marmellata di albicocche. Spolverarli di zucchero a velo.

**1977. — Bignoli all'ananas.** Pestare in mortaio 75 gr. di mandorle con 75 gr. di zucchero e aggiungere un bianco d'uovo, un po' di vaniglia, una cucchiaiata di marmellata di albicocche ed una cucchiaiata di kirsch.

Lavorare la pasta, unire due bianchi d'uovo battuti a neve e 60 gr. di ananas tritato e schiacciato fortemente in modo da privarlo di tutto il liquido contenuto (l'ananas sarà quello del commercio, in scatole). Riempire con il composto delle cassettine da petits fours, badando di non oltrepassare i 3/4 delle medesime. Mettere al centro dei bigné un pezzettino di ananas, spolverare il tutto di zucchero e cuocere in forno moderato per 10 minuti. Gli stessi bigné possono venire confezionati con altre frutta: ciliege, datteri, albicocche, ecc.

**1978. — Tartellette con frutta.** Preparare delle formette in pasta zuccherata, pungerle e farcirle moderatamente con le frutta prescelte, sia crude che cotte, a piacimento. Mettere il tutto in forno ben caldo. Ricoprire la parte superiore delle tartellette con della gelatina di ribes o della marmellata di albicocche, a seconda del frutto impiegato per la confezione delle tartellette.

**1979. — Tartellette con castagne.** Rivestire di pasta zuccherata dei piccoli stampi e far cuocere la pasta. Riempire le piccole crostate con della purea di castagne, diluita con poco sciroppo molto denso, in modo da evitare che risulti troppo spesa. Ricoprire la parte superiore delle tartine con del fondente al rhum e sistemare al centro delle medesime un po' della stessa purea di castagne passata però al setaccio, in modo da formare delle specie di vermicelli.

**1980. — Crostatine all'italiana.** Rivestire dei piccoli stampi con della pasta frolla; farcirle con della marmellata di mele molto ridotta e sistemata a piramide; bagnare il tutto con della marmellata di albicocche colorata al carminio e cospargere con pistacchi tritati finemente.

**1981. — Magalis.** Rivestire di pasta zuccherata delle piccole formette. Riempirle con della crema (a piacimento) e ricoprire la parte superiore dei Magalis con del fondente al cioccolato, tiepido. Bordare con delle mandorle tritate e tostate.

**1982. — Colette.** Preparare delle cassettine in carta pieghettata, bagnarle internamente con un po' di copertura di cioccolato, fusa e quasi raffreddata, badando che lo strato di cioccolato sia più spesso attorno al bordo delle cassettine. Mettere a raffreddare. Dopo una mezz'oretta, strappare la carta — che si distaccherà facilmente —. Si otterranno così delle cassettine di cioccolato che possono venir riempite con le creme più svariate. Cospargere ad ogni modo la crema impiegata con del cioccolato granulato. Sono squisite!

## Petits fours in pasta genovese e crema al burro.

**1983. — Quadratini al cioccolato.** Tagliare a quadratini della pasta genovese cotta il giorno precedente; farcirli, rivestirli con della crema al cioccolato e cospargerli di mandorle finemente tritate e tostate. Con un cartoccio a fondo scannellato, formare poi una specie di punto su ogni quadratino.

**1984. — Quadratini al caffè.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, sostituendo la crema al cioccolato con della crema al caffè. Al centro di ogni quadratino si sistemerà il solito punto di crema.

**1985. — Gitanelle.** Tagliare la pasta genovese a rotelle del diametro di 3 cm. e rivestirla con della crema al burro, profumata alla fragola (od altro aroma) in modo da costituire una specie di pan di zucchero. Quando la crema suddetta sarà ben rassodata, ricoprire i dolci con un fondente che abbia un aroma ed un colore differente da quello della crema interna.

**1986. — Italiani.** Tagliare delle fette di pasta genovese larghe 3 dita e dividere in due le fette, sistemando fra di esse un denso strato di crema al burro con pistacchi. Ricoprire con del fondente verde al kirsch e praticare poi sul fondente stesso delle leggere incisioni larghe quanto un dito, servendosi di un coltello immerso nell'acqua calda. Al centro di ogni petit four, mettere mezzo pistacchio.

**1987. — Aquilotti.** Tagliare dei tondi di genovese come è stato detto per le gitanelle; guarnirli — mediante il solito cartoccio — con della crema al burro profumata al caffè, dando ai dolci una forma conica. Ricoprirli poi con del fondente al kirsch, bianco. Distendere a parte e lasciar raffreddare su di un foglio di carta, un po' di copertura di cioccolato e quando essa sarà ben bene raffreddata, togliere il foglio di carta e ritagliare nel cioccolato stesso delle piccolissime losanghe. Ogni dolce verrà guarnito con tre delle losanghe, sistemate alla punta del cono. È una preparazione graziosissima, che ricorda i mulini a vento.

**1988. — Prosciuttini.** Tagliare delle rotelle di genovese molto spesse, del diametro di 2 cm., dividerle in due e farcirle con della crema al mandorlato. Rivestirle con la medesima crema e arrotolarle nelle mandorle tritate finissimamente (in modo da costituire una specie di pan grattato) e tostate. Guarnire ogni « prosciuttino » con un minuscolo ricciolo di carta.

**1989. — Simone.** Preparare con della pasta genovese degli ovali, rivestirli con uno strato di purea di marrons glacés e ricoprire poi il tutto con della meringa all'italiana (servendosi di un cartoccio). Disporre sulla meringa delle sottili fettine di mandorla, leggermente tostate. Mettere in forno per 3 minuti onde far asciugare la meringa.

**1990. — Martinicche.** Preparare dei quadratini di pasta genovese; guarnirne la parte superiore con della crema al burro profumata di caffè e addizionata di mandorle finemente tritate, nonchè di zucchero e rhum. Ricoprire con del fondente al caffè e rhum e aggiustare su ogni petit four 3 grani di caffè cristallizzati.

## Petits fours ricoperti con mandorle (alla crema).

**1991. — Pasta da Berrichons.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle in polvere, 125 gr. di zucchero vanigliato, 50 gr. di farina, 4 bianchi d'uovo battuti a neve.

I bianchi d'uovo, ben montati, vengono mescolati alle mandorle, allo zucchero ed alla farina. Preparare (servendosi del sacchetto da pasticceria) dei piccoli tondi, direttamente su di una tiella da forno ben burrata. Invece di tondi, si possono preparare delle forme allungate, come delle lingue di gatto. Cuocere in forno ben caldo per 7-8 minuti: servono per la preparazione dei petits fours più fini.

**1992. — Colombine.** Guarnire con della crema al burro profumata con kirsch dei berrichons tondi, montando la crema a piramide. Al centro si aggiusterà una mezza ciliegia candita. Ricoprire con del fondente al kirsch (molto leggero), badando che il rosso della ciliegia rimanga ben visibile attraverso alla copertura.

**1993. — Clemenze.** Berrichons di forma allungata, guarniti con della crema al burro profumata con caffè. Ricoprirli con del fondente al caffè e sistemare al centro una fettina di mandorla tostata.

**1994. — Sultane.** Formette tonde di berrichon; guarnirle con della crema al burro, profumata al caffè e mandorlato; aggiustare la crema a corona attorno alla pasta lasciandone vuoto il centro. Ricoprire le « sultane » con del fondente al caffè e mettere al centro di ognuna un po' di gelatina di ribes o di mela cotogna.

**1995. — Svedesi.** Forme allungate di berrichon; guarnirle con una crema al burro profumata al cioccolato, mediante il solito cartoccio. Ricoprirle con del fondente al cioccolato e mettere su ogni dolce un mezzo pistacchio.

*Nota.* — Questi petits fours vanno tenuti in ghiacciaia a lungo prima di procedere alla loro copertura, in modo che la crema al burro sia ben soda e che il fondente — che verrà versato tiepido sui dolci — si rassodi immediatamente sui medesimi, fissandovisi.

**1996. — Deliziose al cioccolato.** Preparare dei berrichons ovali piuttosto grandi; appoggiare, appena cotti, il pollice su ogni berrichon in modo da formare una specie di cavità. Appena raffreddati, guarnirli con una crema al burro profumata di caffè e ricoprirli poi con del fondente al cioccolato.

**1997. — Deliziose al caffè.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo la crema al cioccolato con della crema al caffè.

**1998. — Capricci.** Preparare dei berrichons tondi; guarnirli con marmellata di mele ben ridotta; passarli alla marmellata di albicocche e cospargerli di mandorle tritate, tostate o no.

## I petits fours in pasta da choux.

**1999. — Caroline.** Con questo nome vengono designati dei piccoli éclairs in pasta da choux, i quali, una volta cotti, non debbono essere più grossi di un mignolo. Si bucano con una matita e si farciscono poi con della panna montata, con una crema qualsiasi, ecc. Si ricoprono al solito e si aggiustano in pilottini di carta.

**2000. — Salambò.** Preparare delle palline in pasta da choux (servendosi del solito sacchetto) e cuocerle in forno ben caldo. Guarnire le palline interiormente con della panna montata, con della crema pasticcera vanigliata, ecc. e immergerne poi la parte superiore in zucchero caramellato leggero. Far aderire immediatamente allo zucchero dei pistacchi tritati.

**2001. — Supreme mandorlate.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente; dorare la parte superiore dei petits fours all'uovo battuto e cospargerli poi con mandorle tritate e un po' di zucchero. Cuocerli in forno caldo e guarnirli quindi internamente con della crema al burro con mandorlato. Ricoprirne la parte superiore con del fondente.

**2002. — Ninì.** Piccoli choux ovali, guarniti con crema pasticcera addizionata di frutti canditi tritati. Ricoprirli con del fondente al kirsch bianco e posare su ognuno mezza ciliegia candita. Tutti questi petits fours vanno serviti nei pilottini di carta.

## Petits fours in meringa.

**2003. — Meringhette.** Preparare delle piccolissime meringhe, unirle a due a due riempiendole con una crema al burro profumata a piacere.

**2004. — Dita di dama al cioccolato.** Meringa italiana alla quale si aggiungeranno — immediatamente dopo aver mescolato lo zucchero cotto all'uovo — 40 gr. di cacao in polvere e 50 gr. di zucchero a velo stacciato. Distendere la pasta su di una tiella da forno burrata e infarinata, mediante il solito sacchetto da pasticceria, formando dei bastoncini delle dimensioni delle lingue di gatto. Cuocerle poi in forno molto dolce e semi-aperto per 10-12 minuti. Distaccare dalla tiella i dolci, appena cotti.

**2005. — Dita di dama al caffè.** Preparare una meringa all'italiana, facendo cuocere lo zucchero con del caffè molto forte, invece che con acqua. Alla pasta si aggiungeranno altresì 50 gr. di zucchero a velo. Si procede in tutto e per tutto come è stato detto alla ricetta precedente.

**2006. — Funghetti al kirsch.** Con della meringa cotta preparare delle piccole teste di fungo, sistemandole sulla tiella da forno burrata ed infarinata. Preparare poi delle meringhette a cono che serviranno da piede alle suddette teste. Spolverare il tutto di cioccolato in polvere onde imitare la terra. Cuocere in forno molto dolce per 5 minuti. Quando saranno pronte, si svuoterà leggermente dal disotto ogni testina che verrà quindi farcita con della crema al burro, profumata con un po' di kirsch. Fissare ogni testa ad un gambo: l'imitazione sarà perfetta.

**2007. — Cochette al caffè.** Meringa cotta alla quale verrà aggiunta qualche goccia di caffè. Preparare con essa delle meringhe grosse quanto mezza noce, distendendole su di un foglio di carta. La carta verrà messa sulla tiella da forno molto bagnata. Cuocere quindi in forno estremamente dolce per 7-8 minuti. Quando le meringhe saranno cotte, raggrupparle a due a due e mettere un pezzetto di ciliegia candita al centro.

**2008. — Rocce alle frutta.** Lavorare in un piccolo recipiente 3 bianchi d'uovo e 150 gr. di zucchero a velo; asciugare detta pasta in forno a calore dolce fino a quando essa non possa più venir distesa; aggiungere poi 125 gr. di frutta candite ben tritate e macerate in un po' di kirsch; preparare quindi con la pasta delle piccole rocce, che verranno aggiustate direttamente sulla tiella da forno burrata ed infarinata e cotte quindi in forno dolce, badando che il composto non abbia a seccare. Invece di frutta candite, si potranno usare delle mandorle.

**2009. — Cirano.** Pestare in mortaio 150 gr. di mandorle e 150 gr. di zucchero; aggiungere un po' alla volta del bianco d'uovo, una cucchiaiata di

rhum ed una di farina. La pasta non dovrà risultare eccessivamente molle. Burrare degli stampi a barchetta (piccolissimi); spolverarli di mandorle tritate e riempirli completamente con la pasta suddetta. Rivestire ogni barchetta con un sottile strato di copertura reale (quella che serve per i « fiammiferi ghiacciati »). Cuocere poi in forno molto dolce, in modo da evitare che la copertura abbia a caramellizzare. Prima di sformare le barchette, passare tutt'attorno la lama di un coltello sottile e procedere poi con grande cautela.

**2010. — Paole.** Pasta da lingue di gatto cotta in forno caldissimo, in stampi allungati. Riunire a due a due le « lingue » mettendo fra di esse della crema al caffè.

**2011. — Pot pourri.** Tartellette in pasta zuccherata cotte a secco. Preparare poi il seguente composto: pezzetti di biscotti savoiardi o di pasta genovese, un po' di marmellata di albicocche, un po' di rhum, delle frutta candite tritate, della scorzetta d'arancio tritata; ben mescolare il tutto in modo da ottenere una purea morbida. Farcire le tartellette con detto composto e ricoprirle poi con del fondente al rhum. Decorarle da ultimo con un acino di uva passa.

**2012. — Baiadere.** Rivestire degli stampi a campana con della pasta zuccherata, pungere la pasta e farcirla con del riso crudo, in modo da ottenere delle piccole crostate. Quando saranno cotte si svuoteranno e si lasceranno raffreddare completamente per poi farcirle con della confettura di ribes ben rossa. Attorno si aggiusterà un sottile cordone di crema al burro, vanigliata.

**2013. — Marinette.** Preparare delle crostatine di pasta zuccherata; cuocerle a secco e riempirle abbondantemente con della marmellata di mele calda; lasciarla raffreddare, in modo che abbia a formarsi al di sopra una pellicola. Ricoprire con del fondente al rhum e guarnire poi ogni « marinetta » con un acino d'uva malaga. (La pellicola sulla marmellata, impedisce al fondente di sciogliersi rapidamente).

*Nota.* — Siccome si tratta di petits fours, gli stampi adatti saranno piccolissimi. Il loro prezzo è minimo e sono di grande utilità.

Le illustrazioni di petits fours contenute nel nostro volume hanno per scopo principale di dimostrare che questi piccoli dolci debbono essere gradevoli alla vista prima che al palato. Noi riteniamo di renderci utili ai nostri lettori e alle nostre lettrici, insistendo sulla cura che va apportata alla elaborazione dei petits fours, tanto più che essi possono venir preparati molto tempo prima del necessario. Raccomandiamo di non esagerare nelle colorazioni: sono permessi solamente il rosa pallido ed il verde pistacchio; le tinte violente non sono affatto gradevoli. Questi piccoli dolci, che non sono di difficile preparazione nè di costo elevato, debbono essere alla portata delle massaie e delle ragazze di famiglia e anche se la loro presentazione non potrà stare alla pari di quella dei pasticceri, sarà sempre tuttavia molto apprezzata anche a causa dell'etichetta famigliare. Per la pasta di mandorle, ricordiamo che se

non si ha a propria disposizione un mortaio, si potrà utilizzare una grattugia, oppure ricorrere semplicemente alla polvere di mandorle del commercio, il che semplifica in modo notevole il lavoro di preparazione.

## La confetteria semplice.

**2014. — Caramelle molli al cioccolato.** Proporzioni: 500 gr. di zucchero in polvere, 250 gr. di panna doppia freschissima, 50 gr. di cacao in polvere, 80 gr. di glucosio o di miele.

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola di rame non stagnata e mescolarli sul fuoco, provvedendo ad una rapida cottura e badando che lo sciroppo non debordi dal recipiente. Agitare ben bene di tanto in tanto, onde evitare che il composto abbia ad attaccare al fondo della pentola. Lavare ripetutamente con un pennello bagnato i bordi del recipiente, in modo da evitare che lo zucchero schizzato eventualmente durante l'ebollizione sulle pareti, abbia a cristallizzare. La cottura va continuata fino alla formazione facile di una pallina (vedi al capitolo: *Cottura dello zucchero*). Versare il composto su di una piastra di marmo oleata mantenendolo entro ad una riquadratura formata da quattro strisce di legno, parimenti oleate. Lasciar raffreddare quasi completamente il composto e tagliarlo poi in quadratini regolari.

**2015. — Caramelle molli al caffè.** Si procede in tutto e per tutto come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo il cacao con della essenza di caffè.

**2016. — Caramelle al latte.** Eguale procedimento. Sostituire la panna con una tazza di latte condensato od anche di latte fresco; aggiungere nel secondo caso, 50 gr. di burro in modo da dare alle caramelle il «pastoso» richiesto.

**2017. — Caramelle alla vaniglia.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, aggiungendo come profumo una stecca di vaniglia.

**2018. — Nougatine.** Fondere — senz'acqua — al caramello, 125 gr. di zucchero in polvere, aggiungere 100 gr. di mandorle ben mondate ed asciutte. Versare il composto sulla tavola di marmo oleata; lasciarlo freddare, distaccarlo e poi pestarlo in mortaio. Passarlo al setaccio. Cuocere 300 gr. di zucchero, 100 gr. di glucosio e 250 gr. di doppia panna, come è stato detto per le caramelle al cioccolato. Incorporare il mandorlato — che sarà stato tenuto in caldo — e versare poi il tutto sulla tavola di marmo oleata, chiudendolo in una riquadratura di ferro e badando che costituisca uno strato spesso un buon centimetro. Una volta raffreddato, tagliare il composto a quadratini.

**2019. — Come si tagliano le caramelle.** Marcare le divisioni con la lama di un coltello, allorquando la massa è ancora tiepida. Lasciarla poi raffreddare e tagliarla da ultimo col coltello, senza appoggiare sul composto, procedendo

come se invece di un coltello si avesse una sega: vale a dire con movimenti di va e vieni. Posare poi le caramelle su di una griglia, badando che non abbiano a toccarsi.

**2020. — Volontarie.** Piccole losanghe di caramello al caffè, immerse in copertura di cioccolato.

**2021. — Dolcetti al cioccolato, farciti.** Fondente molto vanigliato, arrotolato in palline della grossezza di una nocciola. Lasciar seccare un po' dette palline all'aria libera, in modo che la parte superiore abbia a formare una crosta e immergerle poi in un po' di copertura di cioccolato. Far raffreddare i dolci il più possibilmente presto, mettendoli in una corrente d'aria. Al fondente si potrà unire del mandorlato. Si potrà anche unire del cioccolato fuso, o colorare il fondente in rosa o verde, od anche profumarlo con caffè o con altri aromi.

**2022. — Marchesine.** Pestare o grattugiare 125 gr. di mandorle, mescolarle a 125 gr. di zucchero a velo e 125 gr. di cioccolato grattato e bagnare il composto con uno o due tuorli d'uovo, in modo da ottenere una pasta che possa venir suddivisa in grosse nocciole, che verranno arrotondate e passate al cioccolato grattato. Tenere in luogo fresco per almeno 2 ore.

**2023. — Noccioline.** Pestare o grattare 100 gr. di nocciole leggermente tostate e ben spellate; aggiungere poi una o due cucchiaiate di rhum. Unire al composto 100 gr. di zucchero cristallizzato e fare una pasta, aggiungendo una goccia d'acqua (solamente se il composto risultasse troppo asciutto). Fondere 125 gr. di cioccolato con 3 cucchiai d'acqua; immergere le palline nel cioccolato liquido; disporle su di un piatto e tenerle per 3 ore almeno in luogo fresco.

**2024. — Brasiliani.** Pestare in mortaio o grattugiare 100 gr. di mandorle aggiungendo un po' di rhum e qualche goccia di essenza di caffè. Quando il tutto sarà stato ben ben mescolato, aggiungere 125 gr. di zucchero a velo, 125 gr. di cioccolato grattato e due cucchiaini di latte. La pasta va poi arrotolata a palline tonde che vengono passate, man mano che sono pronte, al cioccolato granuloso (o grattato). Tenere i « brasiliani » in luogo fresco per qualche ora.

**2025. — Cioccolatini farciti.** Si preparano degli squisiti fondenti, facendo fondere della copertura di cioccolato, oppure in mancanza di questa del cioccolato di ottima qualità, con tanta acqua quanta è necessaria perchè fonda e rimanga denso. Preparare dei piccoli quadratini di frutta assortite, immergerli nel suddetto cioccolato e sistemarli man mano che sono pronti su di un foglio di carta bianca. Appena freddi si tolgono i dolci dal foglio di carta.

**2026. — Noci al cioccolato.** Pestare in mortaio 150 gr. di noci ben spellate (fresche) e 150 gr. di zucchero a velo, nonchè tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta morbida. Dividerla a palline grosse quanto delle piccole

Fig. 304 – Petits fours: Génoises ghiacciate - Ciliege ghiacciate in bianco e rosa - Montmorency Tartellette ghiacciate alle nocciole (vedi al capitolo « Petits fours »).

Fig. 305 – Petits fours: Datteri farciti - Caramelle molli al caffè - Uva ghiacciata in rosa - Caramelle molli al cioccolato - Uva ghiacciata in bianco - Ribes sotto spirito ghiacciato (vedi al capitolo « Petits fours »).

Fig. 306 – Petits fours: Ciliege marchesa rosa - Colombine - Ciliege marchesa bianche - Bignè all'ananas (vedi al capitolo: « Petits fours »).

Fig. 307 – Petits fours: Paola - Castagne mascherate - Ciliege cristallizzate - Patatine imitate - (vedi al capitolo: « Petits fours »).

noci, dandone loro anche la forma stessa. Fondere 150 gr. di cioccolato con 2 cucchiaiate di acqua; immergere le noci nel cioccolato e passarle poi al cioccolato in polvere.

**2027. — Diavoli o pastine di mandorle, mascherate.** Dividere della pasta di mandorle fondente in vari mucchietti da colorare differentemente. Dar loro delle forme svariate: olive, se la pasta è verde; palline, crescentine, quadratini, piccole losanghe, ecc. Disporre le formette così preparate su di un foglio di carta e lasciarle raffreddare rapidamente. Naturalmente, ogni colore richiede un aroma a sè.

**2028. — Noccioline mascherate.** Far tostare delle belle noccioline, spellarle strofinandole fortemente con uno straccio pulito ed immergerle poi nella copertura di cioccolato fusa.

**2029. — Pistacchi mascherati.** Procedere allo stesso modo, sostituendo i pistacchi spellati (ma non tostati) alle nocciole. Badare che i pistacchi siano ben asciutti.

**2030. — Pasticche di cioccolato.** Lasciar fondere della copertura di cioccolato e quando essa sarà piuttosto densa e quasi raffreddata, farla cadere a grosse goccie su qualche foglio di carta, badando che le pasticche si raffreddino rapidamente. Per questa operazione serve ottimamente un cartoccio da pasticceria.

**2031. — Piccoli boeri.** Far ben bene scolare delle grosse ciliege sotto spirito per due ore almeno, senza esporle ad un calore eccessivo. Immergerle poi nella copertura di cioccolato e metterle tutte su di un foglio di carta, tenendole abbastanza lontane fra di loro.

**2032. — Ciliege al kirsch.** Ben scolare ed asciugare delle grosse ciliege allo spirito, come è stato detto alla ricetta precedente. Immergerle poi dapprima in un fondente al kirsch molto profumato e piuttosto caldo e denso, in modo che le ciliegie ne rimangano ben avviluppate. Posare man mano le ciliege su di una tiella ben spolverata di zucchero a velo. Quando saranno ben asciutte, immergerle nella copertura di cioccolato. Dopo 24 ore il fondente finirà per essere liquefatto e mordendo il cioccolato, ci si troverà la bocca piena di kirsch.

**2033. — Nougatine parigine.** Proporzioni: 250 gr. di zucchero in polvere, 250 gr. di mandorle tritate molto asciutte e qualche goccia di succo di limone.

Fondere lo zucchero in polvere, senz'acqua, in una bacinella di rame posta direttamente sul fuoco, fino a quando lo zucchero abbia assunto un colore biondo-dorato. Aggiungere allora il succo di limone e le mandorle tritate e passate al setaccio medio, in modo da toglierne la parte ecessivamente fine. Mescolare ben bene — sull'angolo del fornello — e versare il composto su di una piastra di marmo ben oleata, che verrà tenuta in caldo in modo che il composto rimanga malleabile fino al momento dell'uso.

**2034. — Virginie.** Nougatine in forma di losanghe, immerse in copertura di cioccolato.

**2035. — Timballi alla nougatine.** Oleare degli stampi da babà, mettere in ogni stampo un pezzo di mandorlato ben caldo, in modo da riempirli per metà; sistemare ogni formetta — una alla volta — al centro di uno strofinaccio ben caldo (il mandorlato è presto riscaldato). Immergere al centro del mandorlato un grosso pezzo di legno inumidito d'acqua fredda ed imprimere al medesimo un movimento di rotazione, per far sì che il mandorlato si assottigli e risalga sulle pareti dello stampo. Il rivestimento dovrà risultare di uno spessore di 2 mm., tutt'attorno ed al fondo. Se durante quest'operazione si dovessero praticare degli strappi nella pasta mandorlata, si provvederà ad applicare dell'altro mandorlato al punto incriminato. Continuare ad inumidire il pezzo di legno ed assicurarsi ripetutamente che il mandorlato non aderisca alle pareti degli stampi, passando ripetutamente fra mandorlato e parete degli stampi stessi un coltello a lama sottile. Non sformare che quando il tutto sarà perfettamente freddo. Questi timballi non possono venir quindi preparati che uno alla volta; nel frattempo il resto del mandorlato verrà tenuto in caldo sulla piastra di marmo oleata, alla bocca del forno aperto. Questi timballi possono venir ridotti di grossezza, fino a raggiungere quella di grossi dadi.

**2036. — Tazzine Chantilly.** (Ricetta originale). Preparare dei timballi, o meglio delle tazzine come è stato detto alla ricetta precedente e poi formare delle specie di « piattini » per suddette tazze, distendendo il composto col matterello, in piccole porzioni; aggiustarle quindi sulle apposite formette piatte ben oleate.

Con l'avanzo della pasta, arrotolato a mano, si formeranno altrettante piccole S che verranno aggiustate sulle tazzine mediante un po' di zucchero fuso, formando in tal guisa un piccolo manico ad ogni tazzina. Queste tazzette vengono servite riempite di crema Chantilly, di gelatina di frutta, di fragole, ecc. È una presentazione graziosissima, assai meno complessa di quanto non possa apparire a primo acchito. Le piccole anse possono venir preparate con dello zucchero cotto. (Vedi la fig. 300).

**2037. — Tartine nougatine.** Distendere del mandorlato col matterello e tagliarlo poi a piccoli tondi, che verranno applicati su piccoli stampi in forma di tartelletta, ben oleati. Regolare i bordi delle tartellette mentre il composto è ancora caldo e guarnire le medesime con una punta di crema al burro o con un frutto candito, ricoperto di zucchero cotto.

**2038. — Ciliege marchesa.** Ciliege sotto spitito immerse nel fondente al kirsch, bianco o leggermente rosato; aggiustarle poi sulla piastra di marmo spolverata di zucchero e lasciarle raffreddare.

**2039. — Ciliege cristallizzate.** Tutte le piccole frutta possono venir trattate in tal guisa. Non è indispensabile che esse siano state precedentemente

macerate nello spirito: si possono anche usare delle frutta fresche. Far ben bene asciugare le frutta, immergerle in una soluzione di gomma arabica, scolarle ed arrotolarle nello zucchero cristallizzato.

**2040. — Come si prepara la soluzione di gomma arabica.** 60 gr. di gomma arabica vengono messi in un piccolo tegamino con tanta acqua quanta è necessaria per ricoprirla. Tenere il tegamino a bagnomaria fino a quando la gomma sia completamente disciolta (il che richiede parecchio tempo). Immergere le frutta nella soluzione di gomma ben calda e lasciarle scolare.

**2041. — Spicchi di arance candite.** Spellare le arance, dividerne gli spicchi e ripulirli accuratamente, in modo che non sia più presente nessuna traccia della loro pellicola bianca. Distendere quindi gli spicchi su di un setaccio, senza che abbiano a toccarsi e lasciarli asciugare, tenendoli sopra al fornello. Cuocere in un tegamino dello zucchero e quando è quasi caramellato immergere in detto zucchero gli spicchi pronti; scolarli ben bene sul bordo del recipiente, in modo da evitare che un'eccessiva quantità di zucchero rimanga sugli spicchi. Disporli man mano che sono ghiacciati su di una piastra di marmo oleata. Immergere una seconda volta ogni spicchio, badando di afferrare ognuno per il lato opposto a quello precedentemente immerso nel caramello. Gli spicchi non vanno punti nè con una forchetta, nè con un ago, nè con un coltello, perchè altrimenti il succo dell'arancio passerebbe fra lo zucchero e la polpa delle fette d'arancia, causando in breve la fusione dello strato di zucchero. Si raccomanda quindi di prendere ogni spicchio con due dita e di immergerlo nello zucchero: nel corso della seconda immersione invece lo spicchio verrà preso dal lato opposto, in modo che abbia a risultare regolarmente rivestito. Se durante l'operazione lo zucchero avesse a raffreddare eccessivamente, si consiglia di riscaldarlo tante volte quanto a necessario. (Naturalmente i vari riscaldamenti dello zucchero determineranno un oscurirsi della tinta del caramello).

**2042. — Spicchi di mandarini canditi.** Si opera nello stesso modo che abbiamo indicato alla ricetta precedente, sia che si tratti di spicchi di mandarino che di mandarini interi. In quest'ultimo caso, si prepareranno delle foglie e dei piccioli con dello zucchero, reso verde mediante aggiunta di colorante. Questa lavorazione richiede però una certa pratica. (La canditura dei mandarini interi è una lavorazione troppo complessa; la sconsigliamo alle lettrici dilettanti. « *N. d. T.* »).

**2043. — Ciliege al caramello.** Operare per queste ciliege — sotto spirito — come è stato detto per gli spicchi di arancia, lasciandole ben seccare prima di immergerle nello zucchero caramellato. Anche altre frutta possono venir caramellate allo stesso modo.

## Petits fours in pasta di mandorle fondente, con mandorlato, ecc.

**2044. — Mandorle Aboukir.** Pasta di mandorle fondente, tinta in verde tenero. Dividerla a pezzettini ai quali si darà poi la forma di una mandorla fresca. Incidere la pasta da un lato e introdurre in ogni dolce una mandorla spellata, intera, ben asciutta. Appiattire un po' la pasta onde far sì che la mandorla intera rimanga ben visibile attraverso alla pasta stessa. Immergere le mandorle nello zucchero cotto e disporle quindi su di una piastra di marmo oleata, pungendole leggermente con la punta di un coltellino.

**2045. — Mezze mandorle Aboukir.** Arrotolare un pezzo di pasta di mandorle verde e servirsene per contornare delle grosse mezze mandorle, facendo sì che la mandorla risulti ben incrostata nella pasta. Immergerle al solito nello zucchero cotto.

**2046. — Mandorle alla Molière.** Pasta di mandorle fondente (tinta leggermente di rosa con una traccia di carminio) alla quale si darà la forma di grosse olive. Tagliare ogni oliva in due e farcirla con una mandorla intera. Immergere ogni oliva nello zucchero cotto come al solito.

**2047. — Noci farcite.** Riunire le due metà di ogni noce con una pallina di pasta alle mandorle fondente, bianca o colorata. Immergere poi le singole noci nel solito zucchero cotto.

**2048. — Datteri farciti.** Togliere il nocciolo ai datteri, praticando un'incisione laterale in ognuno. Farcire poi i datteri snocciolati con una olivetta in pasta di mandorle fondente; l'olivetta dovrà essere un po' più grossa del nocciolo tolto e dovrà debordare dal frutto. Immergere ogni dattero nello zucchero cotto oppure cospargere ognuno di essi di zucchero cristallizzato.

**2049. — Prugne farcite.** Si procede come è stato detto per i datteri. Si scelgono delle belle prugne ben morbide, ma crude. (Quelle della California e di Bordeaux sono speciali per la bomboneria. « *N. d. T.* »).

**2050. — Uva di Malaga farcita.** Togliere i semi a degli acini di grossa uva di Malaga e farcirli poi con una pallina di pasta di mandorle fondente colorata di rosa pallido. Ogni acino d'uva rimarrà aperto. Immergere gli acini pronti nello zucchero cotto.

**2051. — Ciliege farcite.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, con della pasta di mandorle bianca invece che rosata.

*Nota.* — Tutte le frutta possono venir farcite così, sia lasciandole intere che tagliandole a pezzi (in questo caso si tratterà di frutta candite).

**2052. — Imitazione di frutta e verdure.** Con la pasta di mandorle fondente, si possono formare alla mano le frutta più svariate: pere, mele, ecc. ed anche delle verdure: carotine, piselli, ecc. In tal guisa si preparano dei vassoi

di dolci molto graziosi. Questi petits fours verranno sempre passati allo zucchero cotto prima di venir messi ad asciugare in cassettine.

**2053. — Pasta di mandorle fondente « brinata ».** Tutti i petits fours che abbiamo precedentemente descritti possono venir decorati con zucchero cristallizzato. Dopo averli immersi nella soluzione di gomma, vengono cioè passati allo zucchero cristallizzato. Questa specie di decorazione è più facile ed è del resto assai graziosa. Alla fig. 304, diamo la presentazione dei datteri « brinati ».

**2054. — Tartufi sorpresa.** Pasta di mandorlato piuttosto morbida. Dividerla a palline da immergere poi nella copertura di cioccolato appena tiepida. Avvolgere poi detti dolci nel cioccolato granuloso.

**2055. — Tartufetti di Chambery.** Mescolare 250 gr. di mandorlato in polvere, 250 gr. di cioccolato reso molle al caldo, 250 gr. di fondente e 200 gr. di burro fino. Si otterrà un composto piuttosto denso che si provvederà a dividere a pezzetti. Metterli in luogo fresco e dopo un'oretta arrotolarli rapidamente fra le mani in modo da arrotondarli. Passarli poi al cacao in polvere mescolato a zucchero, oppure al cioccolato grattato. Tenerli in luogo fresco fino al momento di servirli.

**2056. — Berlingots.** Quando si preparano dei petits fours alle frutta, avanzerà sempre un po' di zucchero cotto: in tal caso si potranno preparare con l'avanzo degli eccellenti berlingots. Profumare lo zucchero con un po' di essenza di menta o di assenzio, colorarlo con del verde vegetale e versarlo sulla solita piastra di marmo oleata. Lavorare il composto appena non sarà più eccessivamente caldo (con le dita ben oleate) fino al momento nel quale il composto si sarà quasi raffreddato pur rimanendo ben malleabile. Formare allora dei piccoli rotoli grossi quanto un dito e ben regolari. Tagliare da ultimo i rotoli mediante un'ottima forbice formando tante piccole losanghe.

**2057. — « Pralines ».** Proporzioni: 250 gr. di mandorle non spellate, 1 chilo di zucchero in pezzi ed una stecca di vaniglia.

Le mandorle andranno scelte ben grosse. Quando lo zucchero (250 gr. ed in più la stecca di vaniglia) sarà quasi cotto, aggiungere le mandorle e mettere il recipiente di cottura sull'angolo del fornello agitando però continuamente con una piccola spatola, fino al momento nel quale lo zucchero si sarà imbiancato e depositato sulle mandorle sotto forma di grossa sabbia bianca. Versare allora le mandorle su di un setaccio a larghe maglie, onde eliminare la polvere dello zucchero e, aggiunti al composto altri 250 gr. di zucchero fresco, la stecca di vaniglia e un po' d'acqua, rimettere il tutto sul fuoco. Cuocere questo nuovo sciroppo fino al grado detto « pallina », togliere le mandorle che si saranno incollate fra loro e quando lo sciroppo sarà pronto, rimettere le mandorle stesse nel recipiente di cottura, continuando ad agitare il composto, sempre nello stesso senso. Ogni ulteriore cottura dello zucchero viene chiamata « nuova

carica ». Ricominciare fino ad ottenere delle pralines abbastanza grosse, senza aggiungere tuttavia volta per volta un peso di zucchero che superi quello iniziale delle mandorle, vale a dire 250 gr. Se si desidera avere delle pralines molto grosse, si può sorpassare il chilogrammo di zucchero. Dopo aver dato 4 cariche, si toglieranno le mandorle più piccole che verranno ricotte con poco zucchero leggermente colorato di rosa. Si otterranno in tal guisa delle mandorle rosa e delle mandorle bianche. L'essenziale è di ben conoscere il grado di cottura dello zucchero. Per renderle brillanti, si bagneranno con la solita soluzione di gomma arabica. Metterle poi a seccare in stufa.

**2058. — Pasticche di menta.** Sciogliere 150 gr. di zucchero in polvere con qualche goccia d'acqua, aggiunta a poco a poco, lavorando sempre energicamente il composto con un cucchiaio, fino ad ottenere una pasta morbida che stia in blocco. Aggiungere quindi una o due gocce di essenza di menta e far riscaldare il tutto in un recipiente aggiungendolo un po' alla volta, fino a quando non sia più possibile tenere il dito immerso nel composto stesso. (Il recipiente da usare deve essere provvisto di un beccuccio). Al momento suddetto si faranno cadere delle goccie, separandole mediante l'aiuto di un ferro da calza. Le pasticche non vanno però distaccate che una volta completamente raffreddate.

**2059. — Pasticche di menta, dure.** Cuocere lo zucchero alla « pallina »; tenerlo lontano dal fuoco, sempre agitando in tondo nello stesso senso; quando lo zucchero comincerà a diventare torbido, aggiungere l'essenza di menta e comporre le pasticche. Saranno durissime e si conserveranno a lungo. Assomigliano molto a quelle dei farmacisti.

**2060. — I marrons glacés.** Prendere 2 chilogrammi di belle castagne piuttosto grosse; toglier loro la prima buccia e sistemarle poi in un setaccio a grosse maglie, preferibilmente di rame. Immergere il setaccio in una pentola di acqua fredda aggiunta di un po' di farina. Mettere il tutto a fuoco molto basso in modo da portare il liquido lentamente alla ebollizione, senza tuttavia lasciarlo giungere a tanto. Tenere le castagne a tale temperatura per una ventina di minuti; versare quindi la prima acqua e sostituirla con dell'altra preparata del pari e tenuta quasi bollente, in modo che le castagne non abbiano il tempo di raffreddare. Cuocerle per un'altra oretta, sempre evitando l'ebollizione completa. Per assicurarsi della cottura delle castagne, pungerle con uno spillo il quale, al momento giusto, dovrà penetrare facilmente nella polpa dei frutti. Togliere quindi le castagne dalla loro acqua di cottura, badando di non schiacciarle; levar loro con grande cautela la seconda pellicola e disporle man mano che sono pronte in un recipiente di rame, nel quale si troverà dello sciroppo bollente, molto aromatizzato alla vaniglia (peso: 20° al pesa-sciroppo), calcolato in modo che abbia a ricoprire abbondantemente le castagne. Mettere detto recipiente su di una debole fiamma a gas, in modo che il liquido, pur restando bollente, non abbia a bollire; non coprire il recipiente di cottura col coperchio,

in modo da lasciar evaporare il liquido: in tal guisa l'evaporazione finirà per produrre uno sciroppo sempre più denso. Questa operazione richiede talvolta anche 24 ore. Le castagne saranno sufficientemente candite, quando, sullo sciroppo si formerà un sottile strato di crosta. A tale momento esso peserà al pesa-sciroppo 34-36°. Disporre allora le castagne su di un graticcio e lasciarle ben bene raffreddare.

**2061. — Castagne mascherate.** Cuocere in acqua leggermente zuccherata e vanigliata 500 gr. di castagne spellate; scolarle e passarle al setaccio sottile. Mescolare alla purea ottenuta 300 gr. di zucchero cotto al «rompente» e lavorare il composto fino al raffreddamento. Dividere allora la pasta in piccole palline grosse quanto una castagna; dar loro la forma delle castagne naturali arrotolandole fra le mani, spolverate di zucchero a velo. Far cuocere poi al grado « rompente » 350 gr. di zucchero in pezzi, fuso in poca acqua aggiunta di una cucchiaiata di glucosio. Quando lo zucchero sarà cotto a punto, aggiungergli 125 gr. di cioccolato fuso a parte, in pochissima acqua. Mescolare delicatamente il cioccolato con lo zucchero cotto mediante un ago per lardellare ben pulito, che verrà fatto girare lentamente nel composto. Siccome l'aggiunta del cioccolato avrà portato indietro di 2 o 3 gradi lo zucchero, si farà rinvenire il tutto a gran fuoco fino a riottenere il grado cosidetto « rompente ». Immergere allora le castagne ricostituite (infiggendole dal lato spesso mediante un coltellino) nello zucchero cotto lasciando tuttavia senza rivestimento la parte superiore di ogni castagna. Lasciarle scolare per un secondo e poi metterle una accanto all'alcra sulla piastra oleata. Quando saranno fredde si ravvicina la pasta sulla superficie di taglio praticata al momento dell'immersione nello zucchero, in modo da nasconderla del tutto. (Vedi la fig. 307).

**2062. — Angelica candita.** Tagliare e nettare delle belle coste di angelica; regolarne la lunghezza in modo eguale e tenerle in acqua fredda per un'ora o due. Cuocerle poi in acqua e quando saranno tenere, scolarle e tenerle in acqua fresca durante tutta una notte. Preparare allora uno sciroppo con dello zucchero, dell'acqua e del glucosio (il tutto dovrà pesare, una volta bollente, 20° al pesa-sciroppo). Immergere i pezzetti di angelica nello zucchero e sistemare poi i medesimi in un recipiente di terra. Il giorno seguente si ricuocerà lo sciroppo in modo da ottenere 2 o 3 gradi di più e lo si verserà sull'angelica. Operare allo stesso modo per vari giorni susseguenti, facendo ricuocere lo sciroppo fino al momento nel quale esso formerà una sorta di crosta una volta raffreddato. Riscaldare ancora tutto assieme, scolare i pezzi di angelica e lasciarli seccare.

**2063. — Scorzette d'arancio o di limone candite.** Tenere per vari giorni le scorzette nell'acqua. Quando incominceranno a rammollire (essendo l'acqua stata cambiata di giorno in giorno) si scoleranno ben bene e si faranno cuocere in abbondantissima acqua per 2 ore. Far correre a lungo dell'acqua fredda sulle scorzette e poi scolarle. Metterle nello sciroppo, procedendo come è stato

detto per l'angelica. Farle scolare e seccare o lasciarle nello sciroppo (in tal guisa, sia l'angelica che le scorzette si manterranno più tenere). Per la preparazione di dette scorzette candite, si potranno usare tutti gli avanzi di zucchero cotto o di fondente provenienti da precedenti lavori e che saranno stati conservati a tale scopo. Naturalmente vanno esclusi in modo assoluto i composti preparati con del cioccolato.

**2064. — Cedro candito.** Procedere esattamente come è stato detto alla ricetta precedente. Dato che il cedro rende molta acqua, si consiglia di iniziare l'operazione con uno zucchero cotto a 25°. (Per togliere l'amaro al cedro, bisogna pungerlo bene, tenerlo 24 ore nell'acqua corrente e cuocerlo con acqua abbondantemente salata, dopo di che tenerlo ancora per 12 ore in acqua corrente. Poi si candisce. « *N. d. T.* »).

**2065. — Mandorle salate.** Mettere le mandorle ben bene spellate in una salvietta ed asciugarle perfettamente. Battere leggermente del bianco d'uovo, immergere in esso le mandorle e passarle poi al sale fino in modo che risultino ben cristallizzate. Mettere le mandorle in forno a calore molto dolce e mescolarle quando iniziano a dorarsi. Non debbono essere colorate, ma appena appena dorate. La stessa ricetta vale per le nocciole, i quarti di noce. Le nocciole verranno leggermente tostate in precedenza, in modo da poterle completamente spellare.

**2066. — Sigarette al cioccolato.** Per ottenere dei piccoli cilindri vuoti in cioccolato (della forma e della grossezza delle sigarette), si fonderanno a calore dolcissimo 200 gr. di copertura di cioccolato. Distenderlo in strato sottile su di una piastra di marmo e badare che esso resti ben eguale (passarlo con una paletta). Lasciar raffreddare lo strato di cioccolato e quando, applicando il dorso della mano sullo strato medesimo esso non aderirà più alla mano stessa, si prenderà un grosso coltello col quale si gratterà la pasta di cioccolato tenendolo a due mani e tirandolo verso di sè. Il cioccolato si distaccherà e si arrotolerà su sè stesso in sottili pellicole. Se la copertura è eccessivamente fredda, invece di arrotolarsi si sbriciola; onde ovviare tale inconveniente, certi cuochi aggiungono alla copertura di cioccolato una quantità minima di glucosio. Se tuttavia si avessero degli scarti, si potranno sempre utilizzare, tornando a fonderli. Queste sigarette servono essenzialmente per la decorazione della torta Guayaquil (vedi la fig. 284).

**2067. — I dolci croccanti.** Si preparano con degli spicchi d'arancio avvoltolati nello zucchero o con dei piccoli choux in pasta da choux, parimenti avviluppati di zucchero. Lo zucchero (300 gr.) verrà cotto con un bicchiere d'acqua ed una cucchiaiata di glucosio; quando inizierà a colorarsi si toglierà dal fuoco e vi si immergeranno gli spicchi d'arancia accuratamente nettati e asciugati, oppure i piccoli choux (che saranno stati tenuti piuttosto secchi). Montare a piramide il tutto, unendo uno spicchio all'altro — od un choux

Fig. 308 – Charlotte di mele (Ricetta 2167).

Fig. 309 – Budino Reale (Ricetta 2072).

Fig. 310 – Profiterolles al cioccolato (Ricetta 2236).

Fig. 311 – Bignoli soufflées (Ricetta 2135).

Fig. 312 - Omelette con marmellata (Ricetta 2120).
Fig. 313 - Omelette soufflée (Ricetta 2116).

Fig. 314 - Albicocche alla Colbert (Ricetta 2177).

Fig. 315 - Crochette di riso alla Fruttidoro (Ricetta 2142).

Fig. 316 - Mele alla Chevreuse (Ricetta 2200).

Fig. 317 – Pesche alla Mascotte (Ricetta 2191).
Fig. 318 – Mele alla Reggenza (Ricetta 2176).

all'altro — mediante un po' di zucchero ancora ben caldo. La piramide verrà terminata con 2 o 3 fette d'arancio o con altrettanti piccoli choux, a seconda della preparazione. Questa operazione è piuttosto difficile e non potrà essere eseguita che dopo averla vista eseguire. Questi dolci sono antichissimi. Se si preparano con choux, sarà preferibile di usare degli choux farciti con una crema qualsiasi. In caso contrario si monterà il dolce in modo da lasciare al centro una cavità, che verrà riempita con una crema adatta. Se tali dolci vengono preparati con degli choux ricoperti di zucchero (ad esempio quelli « S. Onorato »), la piramide verrà chiamata « Duchessa ».

**2068. — Il Torrone.** Spellare 150 gr. di mandorle, lavarle perfettamente e tenerle in acqua corrente per una buona ora. Pestarle in mortaio in modo da ridurle in pasta, badando di aggiungere di tanto in tanto qualche goccia d'acqua, in modo da evitare che abbiano a diventare oleose. Cuocere allora 350 gr. di zucchero al piccolo « rompente » unendo al composto una stecca di vaniglia. Versare poi le mandorle e continuare a lavorare il tutto alla spatola su fuoco moderato, fino ad ottenere una pasta che si distacchi perfettamente dalla teglia. Rivestire allora qualche formetta quadrata con delle ostie, riempirle col composto pronto e ricoprire ogni formetta con un'altra ostia. Invece di preparare delle piccole formette, si può prepararne una sola grande, che verrà poi ritagliata nelle piccole dimensioni volute.

## I DOLCI SERVITI CALDI

Ogni brava massaia deve saper confezionare qualche dolce, sia pur semplicissimo: budini, crostate al riso, soufflées, creme, ecc. Queste preparazioni non sono difficili e non costano neppure molto. D'estate poi, quanti ottimi dolci si possono preparare con le frutta che la nostra terra generosa ci dona!...

Le ricette che seguono, si adattano per 8 persone.

**2069. — Budino soufflé sassone.** Proporzioni: 80 gr. di zucchero, 80 gr. di farina, 80 gr. di burro, 2 decilitri di latte, 4 tuorli d'uovo, 3 bianchi, vaniglia e sale.

Far fortemente rammollire il burro in una terrina, aggiungere la farina stacciata e versare sul composto mescolato il latte bollito (assieme alla vaniglia). Mescolare a fondo il tutto e versarlo nella pentola nella quale ha bollito il latte. Disseccare il composto fino a quando si distacchi dalla spatola e sia diventato un po' grasso al tasto. Ritirarlo allora dal fuoco, aggiungere lo zucchero ed i tuorli delle uova, un pizzico di sale e — resa la crema molto densa in tal guisa — da ultimo i bianchi battuti a neve. La miscela dei bianchi d'uovo va continuata per qualche tempo, onde evitare che il composto risulti troppo leggero, il che costituirebbe un inconveniente. Versare allora il tutto in uno stampo liscio, molto alto e fornito della incavatura centrale, che sarà stato previamente burrato abbondantemente e spolverato di zucchero. Non riempire lo stampo oltre i 3/4. Cuocere il budino a bagnomaria caldissimo ma non bollente, in forno per 35-40 minuti, proteggendolo con un foglio di carta, quando sarà abbastanza colorato. Tolto dal forno, tenere il budino nello stampo per qualche momento prima di rovesciarlo in modo che si riabbassi. Rovesciarlo su di un piatto rotondo e salsarlo con un'ottima crema inglese alla vaniglia od al limone. Meglio ancora, salsarlo con dell'ottimo zabaglione al vino bianco.

**2070. — Budino Sans Souci.** Si procede allo stesso modo indicato alla ricetta precedente e con le stesse dosi, aggiungendo però alla pasta 150 gr. di mele renette tagliate a dadolini e passate leggermente al burro, in modo che restino però perfettamente in forma. Questa aggiunta verrà fatta contemporaneamente ai bianchi d'uovo battuti a neve. Tempo di cottura e salse di accompagnamento, eguali alle precedenti.

**2071. — Budino al cioccolato.** Budino sassone, nel quale la vaniglia viene sostituita da 125 gr. di cioccolato da aggiungere al latte. Salsare il budino con crema inglese al cioccolato.

**2072. — Budino Reale.** Budino sassone. Lo stampo viene però decorato con fettine di biscotto arrotolato, al cui centro si troverà della gelatina di ribes.

Per il rimanente, operare come è stato detto per il budino sassone. Si serve con una crema inglese al kirsch oppure all'anisetta. (Vedi la fig. 309).

2073. — **Budino Regina.** Budino sassone, al quale verranno aggiunti nella pasta dei pezzetti di biscotto secco. Lo stampo va ben burrato con del burro molle — non con burro fuso — e guarnito con pezzetti di pistacchio. Si serve con una crema o con dello zabaglione.

2074. — **Budino stratificato.** Budino sassone. Dividere la pasta in due porzioni prima di mescolare ad essa i bianchi d'uovo battuti a neve. Ad una parte unire 125 gr. di cioccolato cotto con un po' di latte. Aggiungere ai due composti i bianchi d'uovo, badando di metterne un po' più della metà nella parte profumata al cioccolato, onde far sì che anch'essa rimanga leggera come quella profumata di vaniglia. Ben burrare lo stampo, spolverarlo di zucchero e alternare i due composti in strati regolari. Cuocere al solito e servire accompagnato da una crema inglese alla vaniglia.

2075. — **Budino Mousseline.** Battere assieme 60 gr. di burro rammollito (ma non fuso) e 80 gr. di zucchero; aggiungere un aroma: vaniglia, limone ecc. e, uno ad uno, 5 tuorli d'uovo. Mettere sul fuoco agitando lentamente, (come se si trattasse di una crema inglese) fino a quando la crema aderisce al cucchiaio. Togliere dal fuoco e aggiungere subito 4 bianchi d'uovo battuti a neve. Burrare e spolverare di zucchero uno stampo piuttosto grande, in modo che il composto non lo riempia che per metà o al massimo per 3/4. Cuocere il budino in bagnomaria al forno e quando sarà pronto lasciarlo per qualche momento nello stampo, in modo che esso si riabbassi un po'; il budino sarà infatti molto montato durante la cottura. A parte, si servirà uno zabaglione.

2076. — **Budino soufflé con castagne.** Proporzioni: 500 gr. di castagne, 60 gr. di burro, 80 gr. di zucchero, 4 tuorli d'uovo e 3 bianchi; vaniglia e sale.

Sbucciare le castagne e farle cuocere in latte vanigliato. Scolarle e passarle al setaccio fino; mettere la purea in un recipiente adatto, aggiungere il burro e lo zucchero e lasciar asciugare il composto tenendolo per 6-7 minuti a fuoco bassissimo o sull'angolo del fornello. Aggiungere poi i tuorli dapprima e quindi i bianchi d'uovo battuti a neve. Si cuoce il budino al solito, in uno stampo burrato e spolverato di zucchero. Si serve con una crema inglese o con una salsa di albicocche aggiunta di rhum (ben calda!).

2077. — **Budino Fior di Maria.** Proporzioni: 80 gr. di zucchero, 80 gr. di semolino, 80 gr. di burro, 4 tuorli e 3 bianchi d'uovo, 1/4 di litro di latte, vaniglia e sale.

Cuocere il semolino nel latte bollente e vanigliato; quando si sarà ottenuta una pasta densa, aggiungere lo zucchero ed il burro. Togliere il recipiente di cottura dal fuoco e versare uno alla volta i tuorli e poi i bianchi d'uovo battuti a neve. Versare il composto in uno stampo a pareti lisce con incavatura

al centro, passato al caramello biondo. Cuocere a bagnomaria in forno. Si serve con della crema inglese aggiunta dell'avanzo del caramello.

**2078. — Budino soufflé al riso.** Cuocere il riso come è detto per il dolce di riso al caramello, usando 4 decilitri di latte. Non caramellizzare lo stampo, ma burrarlo e spolverarlo di zucchero o di pan grattato. Al composto si uniranno 3 bianchi d'uovo battuti a neve. Cuocere al solito e servire con crema inglese al caramello o alla vaniglia.

**2079. — Budino di biscotti o brioche.** Procedere come è detto per il budino di pane, usando biscotti o fette di brioche seccate. Si serve allo stesso modo.

**2080. — Budino di gabinetto, detto anche « alla diplomatica ».** Proporzioni: 125 gr. di biscotti, 80 gr. di zucchero in polvere, 3 uova intere, 100 gr. di uva passa e frutta candite, mezzo litro di latte.

Far bollire il latte con una stecca di vaniglia e versarlo in una terrina nella quale saranno state battute insieme le uova e lo zucchero. Versando il latte si agiterà il composto con una forchetta. Lasciar riposare qualche tempo e togliere poi la schiuma sovrastante. Nel frattempo si sarà burrato e spolverato di zucchero uno stampo da budino. Rivestirlo di biscotti (savoiardi) o di pasta genovese od anche di brioche od altra pasta adatta. Disporre poi altri biscotti stratificandoli, continuando a mettere fra uno strato e l'altro dei pezzetti di candito e dell'uva passa macerati nel rhum. Lo stampo deve essere ben riempito; versare allora — un po' alla volta — il liquido preparato. Bisognerà procedere con molta lentezza onde permettere ai biscotti od alla pasta prescelta di assorbire tutto il liquido. Se la crema viene versata tutta insieme, i biscotti risalgono in superficie, mentre la crema si accumula al fondo dello stampo. Cuocere a bagnomaria per 25 minuti. Per assicurarsi della perfetta cottura del budino, si immergerà in esso la lama di un coltellino, che dovrà uscire completamente asciutta. Sformare 5 minuti dopo aver tolto il budino dal bagnomaria. Si serve con zabaglione aggiunto di un po' di rhum o con crema inglese.

**2081. — Budino di pane all'inglese.** (*Bread pudding*). Mezzo litro di latte, 100 gr. di zucchero vanigliato, 60 gr. di pane, 60 gr. di uva passa, 4 tuorli o due uova intere.

Tagliare il pane a fettine sottili (meglio se pan di semola). Bagnarlo con un po' di burro fuso e farlo asciugare in forno senza che abbia a colorare. Metterlo poi in un piatto fondo di terraglia (detto piatto all'inglese: *pie* in Inghilterra). Cospargere l'uva passa fra il pane. Battere assieme i tuorli d'uovo e lo zucchero e versare sul composto il latte bollente. Passare la crema così preparata al setaccino fino e versarla a poco a poco sul pane. Far cuocere il budino in bagnomaria al forno per 25 minuti circa e servirlo tal quale nel suo piatto di cottura. Spolverare il tutto con un po' di zucchero vanigliato e salsare con salsa d'albicocche liquida.

**2082. — Budino di tapioca all'inglese.** Proporzioni: ½ litro di latte, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di tapioca, 60 gr. di uva passa, 3 tuorli d'uovo, della vaniglia.

Cuocere la tapioca nel latte per una decina di minuti, versarla poi sui tuorli d'uovo battuti ben bene con lo zucchero. Aggiungere l'uva passa e versare quindi il composto nel solito piatto all'inglese. Far cuocere a bagnomaria in forno molto moderato per 1/4 d'ora circa. Si serve nel piatto di cottura.

**2083. — Budino di ciliege alla francese.** Proporzioni: 100 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di mollica di pane raffermo, 500 gr. di ciliege, 3 tuorli d'uovo, 5 bianchi battuti a neve, un po' di vaniglia e del kirsch.

Sbriciolare la mollica di pane, passarla al setaccio e mescolarla in una terrina col burro rammollito. Quando il tutto sarà ben lavorato, aggiungere lo zucchero vanigliato ed i tuorli d'uovo, uno alla volta. Unire poi al composto le ciliege, precedentemente snocciolate e fatte cuocere in uno sciroppo composto di 150 gr. di zucchero e un bicchiere di ottimo vino rosso. Prima di unirle al composto, far ben bene raffreddare e scolare le ciliege. Incorporare poi i bianchi d'uovo battuti a neve e versare il budino in uno stampo burrato e spolverato di pan grattato. Far cuocere molto adagio a bagnomaria in forno per 35-40 minuti e servire poi il budino accompagnandolo con lo sciroppo di cottura delle ciliege, legato con della marmellata di albicocche ed aromatizzato al kirsch.

**2084. — Budino con vermicelli all'inglese.** Cuocere in ½ litro di latte vanigliato 75 gr. di vermicelli; versare poi il composto su 3 uova battute con 100 gr. di zucchero e riempire il solito piatto inglese. Mettere a bagnomaria in forno e servire ben caldo, spolverando di zucchero il budino. La stessa preparazione si adatta ad altre qualità di pasta, al semolino, al sagou, al riso, ecc.

**2085. — Steamed Custard Pudding.** (*Cucina inglese*). Sotto questo nome gli inglesi servono una crema rovesciata calda, con una salsa alle frutta, calda del pari.

**2086. — Custard Pudding.** (*Cucina inglese*). La stessa preparazione precedente; si servirà però nel piatto inglese, tal quale. Da noi questo dolce viene denominato « uova al latte ».

**2087. — Dolce o budino al riso con caramello.** Proporzioni: 125 gr. di ottimo riso, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, mezzo litro di latte, un po' di vaniglia.

Far cuocere per 3 minuti in acqua bollente il riso e metterlo poi nel latte bollente fino a cottura completa, aggiungendo un pezzetto di stecca di vaniglia. Dopo mezz'ora di cottura, il riso sarà quasi completamente asciutto. Lavorare in una terrina i tuorli d'uovo, il burro e lo zucchero; versare poi su detto composto il riso e quando tutto sarà ben bene mescolato, versarlo in uno stampo

passato allo zucchero caramellato e farlo cuocere a bagnomaria in forno molto moderato. La cottura in forno richiederà circa 20 minuti. Sformare il budino tiepido su di un piatto rotondo e portarlo in tavola accompagnato da uno sciroppo al caramello.

**2088. — Budino « Rolly » all'inglese.** Proporzioni: 250 gr. di farina, 150 gr. di grasso di rognone di manzo, 25 gr. di zucchero, un cucchiaino di sale ed 1 decilitro d'acqua.

Spellare il grasso di rognone che deve essere perfettamente asciutto; toglierne anche i nervetti e affettarlo sottilissimamente con un coltello: tritarlo e aggiustarlo poi al centro della farina, con sale, zucchero ed acqua. Mescolare il composto senza troppo maneggiare la pasta, formarne una pallottola e lasciarla riposare per un'ora. Distendere poi la pasta col matterello, formando un rettangolo spesso mezzo centimetro. Aggiustare sulla pasta un buon strato di marmellata di fragole, lamponi, uva spina, ecc. Arrotolare la pasta su sè stessa, in modo da darle la forma di un grosso budino spesso quanto un pugno; avvilupparla in una tela di lino burrata ed infarinata e cuocerlo poi per 2 ore in acqua bollente. Deve essere tolto dall'acqua mezz'ora prima di portarlo in tavola. Levarlo dal telo, tagliarlo a rotelle spesse 1 cm. e aggiustare tali rotelle su di un piatto tondo. Bagnarle con una salsa alle frutta oppure con una marmellata calda al kirsch. Servire bollente. È un dolce prettamente inglese.

**2089. — Plum-Pudding.** (*Cucina inglese*). Questo dolce natalizio è per gli inglesi quello che per noi italiani è il panettone o la torta d'Epifania. Affinchè riesca bene, necessita una preparazione piuttosto lunga e minuziosa.

Proporzioni: 500 gr. di grasso di rognone di manzo; 50 gr. di uva passa di svariate qualità; 375 gr. di zucchero grezzo; 150 gr. di cedro, arancio e limone canditi; 8 gr. di sale; 250 gr. di farina; 250 gr. di mollica di pane; mezzo limone lessato; un pizzico di spezie miste; noce moscata e zenzero; mezza bottiglia di rhum e 6 uova intere.

Spellare e tritare il grasso di manzo, aggiungere l'uva passa ben nettata, lo zucchero grezzo scuro, le frutta candite tritate, le spezie ed il sale. Mescolare a fondo il composto, arrotolarlo e costituirne una palla che verrà tenuta per 15 giorni almeno in luogo fresco (può restarvi anche per 3 mesi). Quando si vorrà far cuocere il budino, si aggiungeranno la farina, le uova ed il pan grattato passato al setaccio. Dato che la pasta deve avere un colore molto scuro, si potrà anche aggiungere — se è necessario — del caramello. Avviluppare il budino in un telo di lino burrato ed infarinato; arrotolarlo come è indicato alla fig. 94 e farlo quindi cuocere in acqua bollente per almeno due ore. Tagliarlo poi a fette che verranno spolverate di zucchero. Sistemare le fette di plum-pudding su di un piatto resistente al fuoco, versarvi sopra abbondante rhum bollente e accenderlo al momento di metterlo in tavola o in tavola stessa. Si può anche portarlo in tavola intiero, vedi la fig. 329. Con le proporzioni che abbiamo date, si possono servire 20 persone.

**2090. — Mince-pie.** (*Cucina inglese*). Questo dolce viene servito a Natale.

Proporzioni: 150 di grasso di rognone di manzo; 300 gr. di mele renette; 300 gr. di uva passa; 100 gr. di filetto di manzo cotto, tritato e seccato; 150 gr. di zucchero in polvere; 150 gr. di frutta candite tritate; della scorza di limone; 3 gr. di sale; mezzo limone lessato; un cucchiaino in tutto di: cannella in polvere, macis in polvere e zenzero in polvere; un bicchierino di madera, uno di cognac ed uno di rhum.

Come è stato detto per il « plum-pudding », far macerare il tutto per una quindicina di giorni escluso il filetto e le mele renette che verranno aggiunte all'ultimo momento, tagliate a dadolini. Rivestire di pasta sfoglia o di pasta frolla ottima delle formette e riempirle col composto suddetto; ricoprire ogni formetta con un coperchio della stessa pasta, al cui centro si praticherà un foro nel quale potrà entrare il dito mignolo. Dorare ogni formetta all'uovo e cuocerle tutte in forno ben caldo per una decina di minuti. Al momento di servire si introdurrà attraverso al foro suddetto una cucchiaiata di rhum. Accendere i dolci al momento di portarli in tavola o sulla tavola stessa.

**2091. — Dampfnudeln.** (*Cucina tedesca*). Preparare 250 gr. di pasta da brioche poco burrata e dividerla a pezzi da arrotolare come se si trattasse di brioches comuni. Disporli man mano che sono pronti in una teglia fonda da forno od altro recipiente adatto, tenendoli leggermente spaziati in modo che gonfiando non abbiano ad aderire fra loro. Versare sui « Dampfnudeln » del latte tiepido e metterli poi a cuocere in forno piuttosto caldo. Dopo una mezz'ora di cottura debbono essere cotti ed aver assorbito tutto il latte. Spolverarli di zucchero a velo e tornare ad introdurli nel forno ben caldo, onde caramellizzare detto zucchero. Servire a parte una crema inglese ben aromatizzata.

**2092. — Apple pudding.** (*Cucina inglese*). È questo un budino alle mele. Preparare una pasta al grasso di manzo come abbiamo detto per il budino « Rolly » all'inglese. Distenderla col matterello e introdurla in uno stampo a piramide. Farcire lo stampo con delle mele renette pelate ed affettate, zuccherate e aromatizzate con la buccia di un limone sottilmente tritata e un pizzico di cannella in polvere. Ricoprire il tutto con un altro strato di pasta, che verrà saldato alla pasta del rivestimento mediante un po' d'acqua. Avviluppare lo stampo in un telo, annodarlo strettamente ed immergerlo in una pentola di acqua bollente. Cuocerlo per due buone ore. Si serve caldo, accompagnato da una salsa alle frutta.

**2093. — Pies inglesi.** Dolci ottimi che trovano largo impiego anche nei paesi non inglesi. Al nostro gusto sono più gradevoli che i dolci inglesi al grasso di manzo. Si possono preparare con ogni sorta di frutta. Eccone qualche esempio.

**2094. — Rhubarbe-pie.** Aggiustare della pasta sfoglia su di un tegame di pirofila precedentemente ben inumidito d'acqua; riempirlo poi a piramide con dei pezzetti di rabarbaro ben nettati. Versare sul tutto qualche pugno di

zucchero grezzo o di zucchero in polvere. Ricoprire da ultimo la piramide con un foglio di pasta sfogliata. Dorare il « pie » all'uovo battuto e cuocerlo in forno ben caldo per 25-30 minuti.

**2095. — Apple-pie.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, sostituendo al rabarbaro delle fettine di mela. Si può aggiungere un po' di cannella in polvere.

**2096. — Goosberry-pie.** Procedere al solito, impiegando dell'uva spina. Abbondare nello zucchero.

**2097. — Pumking-pie.** Procedere al solito, impiegando della polpa di zucca tagliata a dadi, zuccherata e profumata di cannella.

*Nota.* — Tutte le frutta possono venir preparate in tal guisa. Questi pasticci si servono caldi.

Nella prima parte di questo volume sono state date delle ricette di eguale presentazione, preparate con carne di manzo, di pollo, ecc. La fig. 175 dà la presentazione di questi pasticci o « pies ».

## I Soufflées.

**2098. — Soufflé alla vaniglia.** Proporzioni: 100 gr. di zucchero, 40 gr. di farina, 40 gr. di burro, 2 decilitri di latte, 5 tuorli d'uovo, 4 bianchi d'uovo battuti a neve ed un po' di vaniglia.

Fondere una noce di burro, al quale verrà unita la farina; aggiungere subito il latte bollito con la vaniglia, nonchè lo zucchero appena dopo il latte. Portare sul fuoco il recipiente, agitando vivamente fino a quando il composto inizierà l'ebollizione. Togliere il recipiente stesso dal fornello e aggiungere i tuorli d'uovo nonchè il resto del burro e poi i bianchi d'uovo battuti a neve. Mescolare fortemente ed a lungo il tutto, in modo che esso rimanga non eccessivamente soffice, dato che in tal caso il soufflé finirebbe per « cadere » prima di essere cotto. Versare quindi la pasta in uno stampo da soufflé ben burrato e spolverato di zucchero, badando di non riempirlo oltre i 3/4. Cuocere in forno assai moderato per 22-25 minuti. Questo dolce va servito immediatamente appena pronto, per cui bisognerà badare di regolare il tempo di preparazione: piuttosto di rovinarlo, sarà molto meglio far attendere un po' la sua presentazione: i soufflées « seduti » sono sgradevoli!

**2099. — Soufflé al cioccolato.** Si procede come è stato detto precedentemente, aggiungendo 3 tavolette di cioccolato al latte e sopprimendo 25 gr. di zucchero, onde tener conto di quello contenuto nel cioccolato.

**2100. — Soufflé al caffè.** Procedimento solito. Invece di due decilitri di latte se ne metterà uno solo e si aggiungerà un decilitro di ottimo e forte

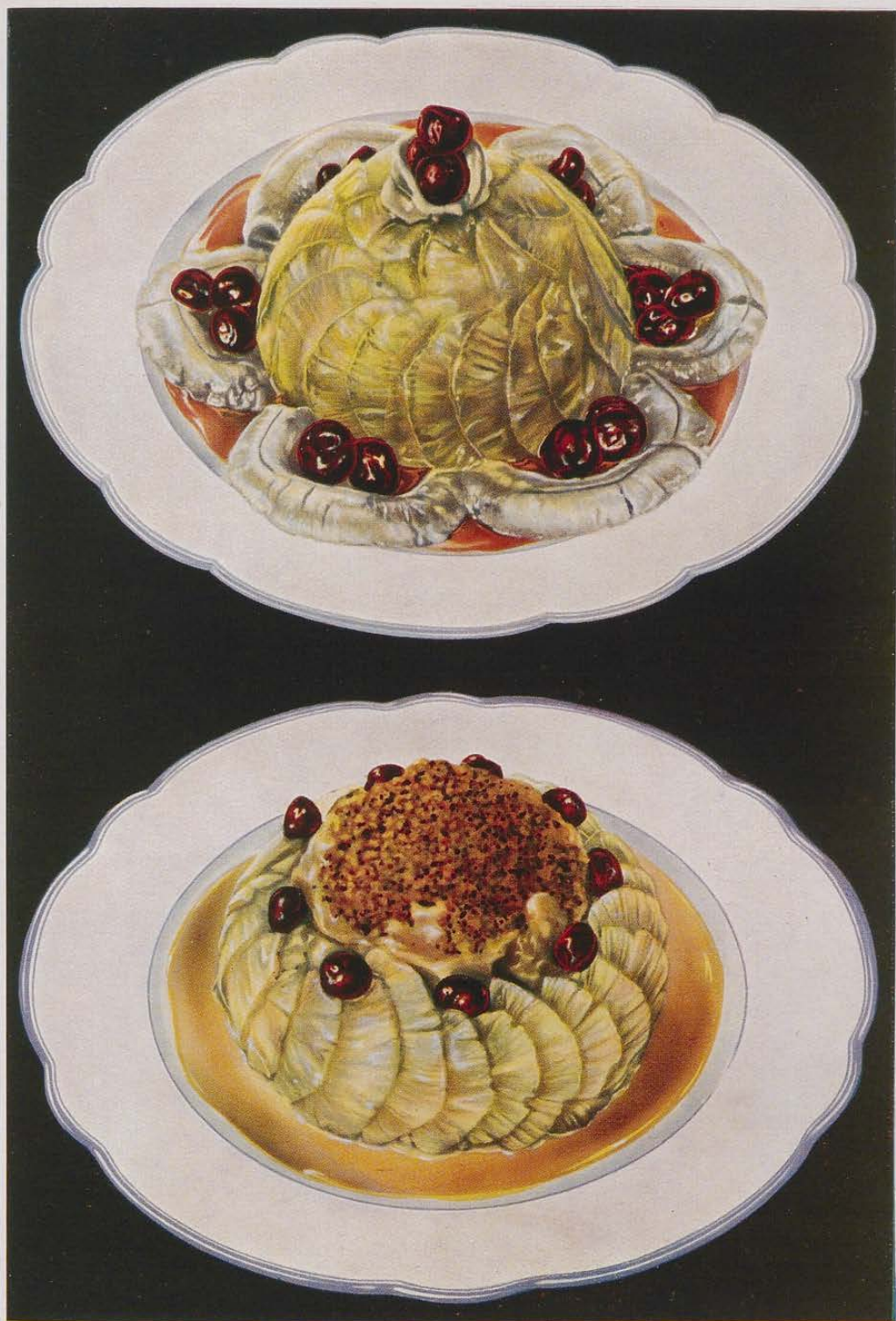



Fig. 319 – Ananas alla creola (Ricetta 2175).

Fig. 320 – Ananas alla Bourdaloue (Ricetta 2173).

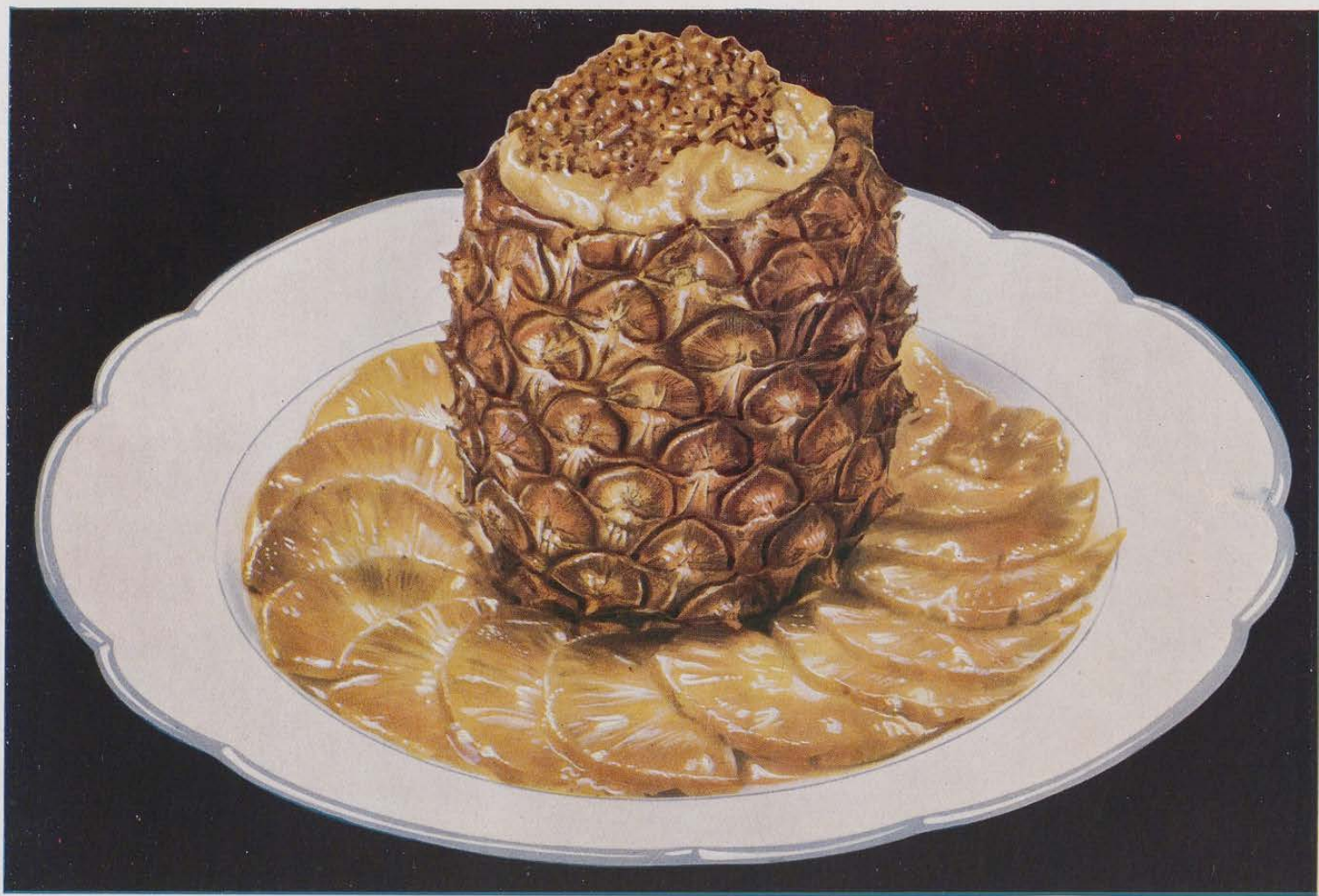



Fig. 321 - Ananas alla Bourdaloue (Ricetta 2174).

caffè; in più si metterà qualche goccia di essenza di caffè. Volendo, si potrà aggiungere al composto qualche grano di caffè cristallizzato.

**2101. — Soufflé Palmira.** Si procede come per il soufflé alla vaniglia. Aggiungere qualche biscotto (tipo savoiardi) spezzettato e bagnato di anisetta.

**2102. — Soufflé Rotschild.** Solita composizione del soufflé alla vaniglia. Si aggiungeranno delle frutta candite tagliate a dadolini, macerate nello spumante o nel maraschino. Quando sarà quasi cotto, si aggiusteranno delle fragole zuccherate o delle ciliege candite sul dolce.

**2103. — Soufflé alle mele.** Preparare una marmellata di mele molto ridotta e molto zuccherata; aggiungere quindi (per 250 gr. di marmellata) 3 tuorli d'uovo e 2 bianchi battuti a neve. La cottura è sempre la stessa. Alla marmellata di mele potrà venire aggiunta della crema frangipane o pasticcera in piccola quantità: in tal guisa si otterrà un composto più legato.

**2104. — Soufflé alla nocciola.** Procedere come è stato detto per il soufflé alla vaniglia, aggiungendo però al latte bollente 100 gr. di nocciole leggermente tostate, pelate e ridotte in polvere nel mortaio. La polvere di nocciole rimarrà nella crema.

**2105. — Soufflé alle mandorle.** Si procede come alla ricetta precedente, sostituendo le nocciole con delle mandorle fresche, mondate e pestate in mortaio con un po' di latte.

**2106. — Soufflé Clementina.** Prendere la buccia di 5 o 6 mandarini e preparare il soufflé con questo profumo (aggiunto al latte).

**2107. — Soufflé all'arancio.** Procedere come alla ricetta precedente, usando delle bucce d'arancia invece che di mandarino.

**2108. — Soufflé al limone.** Si procede come è stato detto per il soufflé Clementina, sostituendo la buccia di mandarini con quella di limoni: badare tuttavia di non far bollire la buccia di limone perchè altrimenti il soufflé diventerebbe amaro.

**2109. — Soufflé Cecilia.** Preparare un soufflé alla nocciola, intercalando però nell'interno del soufflé qualche biscotto bagnato di chartreuse.

**2110. — Soufflé Elvira.** Composizione del soufflé all'arancio. Si aggiungerà tuttavia all'interno, uno strato di biscotti bagnati di curaçao.

**2111. — Soufflé Ceyland.** Nella preparazione del soufflé sostituire il latte con un infuso di tè. Procedere al solito. Al centro del soufflé si metteranno dei biscotti bagnati di rhum.

**2112. — Soufflé Giacomina.** Preparare un soufflé alla vaniglia, tenendolo tuttavia alquanto più denso come crema (mettere 2 tuorli d'uovo in più). Prima

di aggiungere i bianchi battuti a neve, incorporare al composto 100 gr. di fragole (preferibilmente quelle piccole di bosco). La cottura è la solita. A parte si serviranno delle fragole zuccherate e messe a macerare nel kirsch.

**2113. — Soufflé alle fragole.** Proporzioni: 250 gr. di fragole, 200 gr. di zucchero, 3 bianchi d'uovo, un po' di vaniglia.

Cuocere lo zucchero al « rompente »; aggiungere la purea ottenuta passando al setaccio le fragole e far levare di nuovo al composto qualche bollore. Versare quindi il tutto sui bianchi d'uovo battuti a neve. La cottura del soufflé sarà sempre la medesima. A parte si serviranno delle fragole macerate nel kirsch.

*Nota.* — Questo è il prototipo dei soufflées alle frutta. Come risulta in modo evidente, esiste una notevole differenza fra questi soufflées e quelli alla crema che abbiamo descritto in precedenza.

**2114. — Soufflé alle albicocche.** Si procede come è stato detto alla precedente ricetta, usando 250 gr. di albicocche ben mature e profumate.

*Nota.* — Tutte le frutta si adattano a questa preparazione.

**2115. — Soufflé alle ciliege.** Proporzioni: 1 kg. di ciliege nere, 150 gr. di pan nero raffermo, 200 gr. di zucchero, 1 punta di coltello di caramello, 6 uova, della buccia di limone grattata.

Battere lo zucchero con i tuorli d'uovo, la buccia di limone e la cannella; aggiungere il pan grattato stacciato, le ciliege senza nocciolo fatte cuocere molto adagio in un po' di sciroppo e da ultimo i bianchi d'uovo battuti a neve. Versare il composto in uno stampo da soufflé e cuocere il tutto in forno moderato. Prima di portare in tavola, spolverare di zucchero il soufflé.

**2116. — Omelette soufflé alla vaniglia.** Proporzioni: 150 gr. di zucchero in polvere vanigliato, 5 tuorli e 5 bianchi d'uovo battuti a neve.

Battere i tuorli ed aggiungere poi i bianchi battuti a neve, operando assai delicatamente e senza cercare di perfezionare troppo la miscela. Disporre il composto su di un piatto lungo ben burrato e passato allo zucchero, dandogli una forma leggermente piramidale; lisciarlo con la lama di un coltello e cuocerlo quindi in forno molto dolce per una ventina di minuti circa. Si serve appena pronta, dato che altrimenti cadrebbe con una rapidità enorme. (Vedi la fig. 313).

**2117. — Omelette soufflé al caffè.** Preparazione eguale. Sostituire la vaniglia con del caffè (poche goccie di essenza) e aggiungere al composto qualche grano di caffè.

**2118. — Omelette soufflé al limone od all'arancio.** Passare qualche pezzo di zucchero su 2 aranci o 2 limoni, in modo da toglierne la sottile pellicola profumata. Procedere poi al solito. Alla omelette all'arancio, si aggiungerà qualche goccia di carminio in modo da colorarla. Sistemando il tutto sul piatto,

si potranno aggiustare — se è di gradimento — dei mucchietti di biscotti bagnati in un po' di liquore attorno al medesimo.

**2119. — Omelette soufflé sorpresa alla norvegese.** Dolce originale, dato che un gelato si trova al centro di un soufflé caldo. Preparare anzitutto un gelato qualsiasi (ma molto duro), a piacere e tenerlo in gelatiera fino al momento dell'uso. Mettere quindi in fondo ad un piatto lungo un sottile strato di pasta genovese (si possono anche usare dei savoiardi) in modo da costituire un isolante fra il piatto — che verrà messo al forno — ed il gelato, che verrà aggiunto in seguito. Badare di non appiattire eccessivamente e non lisciare la parte superiore del gelato, in modo che la meringa, che verrà sistemata sopra ad esso, non scivoli. Ricoprire il tutto con uno strato di meringa comune (4 bianchi d'uovo e 250 gr. di zucchero vanigliato). Decorare la parte superiore del dolce molto rapidamente, mediante un sacchetto con cornetto scannellato. Spolverare di zucchero e cuocere poi in forno caldissimo, in modo da dorare e rendere dura la meringa prima che il gelato abbia potuto risentire del calore. Servendo il dolce, si potrà anche versare del rhum attorno ad esso e fiammeggiarlo. Preparazione di grande effetto.

**2120. — Omelette con marmellata.** Queste omelettes si preparano come le altre ma si aggiunge un po' di zucchero alle uova. Prima di arrotolare la frittatina si versa al centro di essa un paio di cucchiaiate di marmellata qualsiasi. Aggiustare quindi l'omelette su di un piatto lungo, spolverarla di zucchero e decorarla con un sottile ferro arroventato, in modo da formare un disegno geometrico qualsiasi. (Vedi la fig. 312).

**2121. — Omelette al rhum.** Preparare l'omelette, zuccherarla, bagnarla di rhum e fiammeggiarla. Invece di rhum, si potrà anche usare del cognac. (Il rhum od il cognac vanno sempre riscaldati prima di versarli sulla omelette. Qualche pezzetto di zucchero messo insieme ne prolunga maggiormente la fiammata. « *N. d. T.* »).

**2122. — Omelette Martinicca.** Spellare 2 o 3 banane, affettarle e cuocerne le rotelle al burro, badando di non deformarle. Metterle al centro dell'omelette, arrotolarla, zuccherarla, bagnarla di rhum e fiammeggiarla.

## I bignoli (beignets).

**2123. — Bignoli di mele.** Spellare e tagliare a rotelle delle belle mele renette, alle quali verrà tolto il torsolo. Spolverarle di zucchero, e bagnarle con un po' di rhum o di kirsch. Lasciarle macerare per un'ora, asciugarle, immergerle nella pastella per frittura e friggerle in grasso o in olio a fuoco forte. Rivoltarle spesso durante la cottura e quando saranno ben dorate porle ad asciugare su di una salvietta. Spolverarle di zucchero vanigliato e sistemarle su di un piatto adatto, in modo grazioso.

**2124. — Bignoli di mele « sorpresa ».** Dividere in due delle mele renette di media grandezza, svuotarle e farle cuocere molto adagio in uno sciroppo leggero, badando che non abbiano a deformarsi. Farcirne quindi il centro con della crema pasticcera alla quale sarà stato aggiunto qualche pezzetto di biscotto secco. Immergere le mezze mele nella solita pastella e trattarle come è stato detto alla precedente ricetta.

**2125. — Bignoli all'arancio.** Si procede come è stato detto per i bignoli di mela. Servire a parte una salsa di albicocche al sugo d'arancio.

**2126. — Bignoli di albicocche.** Tagliare in due le albicocche, zuccherarle e lasciarle macerare per un'ora. Asciugarle, immergerle nella pastella e friggerle al solito.

**2127. — Bignoli di cotogne.** Procedere al solito, usando della marmellata di cotogne.

*Nota.* — I bignoli di frutta vanno trattati tutti allo stesso modo.

**2128. — Bignoli di fiori d'acacia.** Prendere dei grappoli di fiori d'acacia ben maturi; ripulirli, spolverarli di zucchero, bagnarli di cognac e lasciarli macerare per un'ora. Immergerli all'ultimo momento nella pastella (che dovrà essere piuttosto leggera) e friggerli al solito. Si servono ben spolverati di zucchero.

**2129. — Bignoli Florida.** Prendere dei biscottini a pasta morbida, scavarli leggermente al centro e riunirli a due a due con un po' di marmellata di albicocche. Bagnarli con dello sciroppo al kirsch, panarli e friggerli al solito. Si servono spolverati di zucchero.

**2130. — Bignoli casalinghi.** Tagliare a fette non eccessivamente grandi un avanzo di brioche. Immergere le fette in una crema inglese al rhum molto leggera; passarle alla pastella e friggerle al solito.

**2131. — Bignoli di semolino Susanna.** (Per 8 persone). Mezzo litro di latte, 150 gr. di semolino, 75 gr. di zucchero, 25 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo.

Cuocere il semolino nel latte bollente vanigliato, fino ad ottenere un composto spesso; aggiungere lo zucchero ed il burro e da ultimo i tuorli d'uovo. Rimettere sul fuoco e far levare un paio di bollori. Distendere il composto sulla tavola di marmo in strato uniforme di 2 cm. e quando esso sarà ben raffreddato, tagliarlo a rotelle del diametro di 6-7 cm. Con uno svuota mele, si toglierà allora la parte centrale delle rotelle: si otterranno così degli anelli che verranno panati e fritti al burro. Appena pronti si aggiusterà in ogni cavità una ciliegia candita. Spolverare di zucchero i bignoli e servirli accompagnati da una salsa di albicocche al kirsch.

**2132. — Tortelli di crema dolce.** (Per 8 persone). Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 80 gr. di farina di riso, 3 uova intere, 3 decilitri di latte, un po' di vaniglia od altro aroma a piacimento.

Lavorare un po' le uova e lo zucchero, aggiungere la farina stacciata, il latte e l'aroma prescelto. Far ispessire il composto a fuoco moderato fino alla ebollizione; esso diventerà allora denso e quasi pastoso. Farlo raffreddare, dopo averlo disteso all'altezza di un dito. Tagliare quindi una dozzina di piccole losanghe, che verranno panate dopo esser state passate alla farina. Friggerle rapidamente e servirle spolverate di zucchero.

2133. — **Bignoli di Divonne.** Preparare la stessa crema indicata alla ricetta precedente. Invece di panare le frittelle si provvederà ad immergerle nella pastella per poi friggerle. Asciugarli bene, metterli su di una tiella da forno burrata, spolverarli abbondantemente di zucchero e introdurli in forno caldissimo onde far caramellizzare lo strato di zucchero. Si servono su di un piatto guarnito di salvietta.

2134. — **Bignoli di ciliege.** Prendere delle ciliege in mazzetto di due o tre, immergere i gruppetti nella pastella, conservando loro i picciuoli. Due minuti di frittura sono bastanti.

2135. — **Bignoli soufflées.** Preparare una pasta da choux assai poco burrata e farla cadere a piccole palline ben tonde nel grasso moderatamente caldo dapprima; man mano che la cottura dei bignoli si va completando, il grasso diventerà sempre più caldo. I bignoli saranno cotti quando non si rivolteranno più spontaneamente e saranno di un bel colore dorato. Scolarli, disporli in mucchio su di un piatto guarnito di salvietta e spolverarli di zucchero vanigliato. A parte si servirà della crema inglese alla vaniglia. Si possono anche farcire con una marmellata. La ricetta classica non comporta alcun accompagnamento. (Vedi la fig. 311).

2136. — **Bignoli viennesi** (*Krapfen*). Distendere col matterello la pasta da Krapfen ad uno spessore di 3 mm. Tagliarla a rotelle del diametro di 5-6 cm. Bagnare con un po' d'acqua il bordo di una metà delle rotelle ottenute e sistemare al centro di ognuna un po' di marmellata di albicocche. Ricoprire le rotelle così trattate con le altre rimaste inalterate, badando di far ben aderire i due bordi. Disporre i Krapfen su di una salvietta infarinata e lasciarli levare in luogo caldo per una buona mezz'ora. Friggerli nel grasso bollente e coprirli per 2 minuti. Togliere il coperchio, rivoltare i Krapfen mediante la punta di un coltello e lasciarli finire di cuocere (4 o 5 minuti), rivoltandoli una seconda volta. Scolarli e spolverarli di zucchero.

2137. — **Tortelli di frutta.** Distendere dei ritagli di pasta sfoglia in strato dello spessore di 3 mm. Tagliare dei dischi con un tagliapaste scannellato e mettere al centro di ogni disco un po' di marmellata o una densa purea di frutta. Bagnare tutt'attorno il bordo dei dischi e ripiegare la pasta in modo da racchiudere al centro la marmellata. Schiacciare fortemente il bordo delle mezzelune

ottenute e friggere i tortelli nel grasso bollente. Si possono anche cuocere in forno ma allora, naturalmente, non sono più tortelli.

**2138. — Tortelli della Delfina.** Si possono fare dei tortelli anche con la pasta da Krapfen; in questo caso si farciscono preferibilmente con della marmellata di fragole.

**2139. — Meraviglie.** Proporzioni: 150 gr. di farina, 50 gr. di burro, 25 gr. di zucchero, sale, 2 tuorli d'uovo e un po' d'acqua.

Lavorare la pasta; lasciarla riposare; distenderla col matterello e tagliarla in forme differenti con un coltello o con degli stampini taglienti. Friggere in grasso bollente e servire dopo aver spolverato abbondantemente di zucchero.

**2140. — Le « bugnes » di Lione.** Sono dei tortelli molto diffusi nella regione lionese. Occorrono: 500 gr. di farina, 70 gr. di burro, 40 gr. di zucchero, una cucchiaiata di cognac, 4 uova intere. Aggiungere anche un aroma a piacimento e un po' di sale.

Lavorare bene la pasta e tenerla poi per un paio d'ore in luogo fresco. Distenderla col matterello e tagliarla a striscie larghe 3-4 cm. e lunghe 10-12 cm. Annodarle come se si trattasse di un nastro, senza stringere. Friggerle per 4-5 minuti in grasso bollente, scolarle ben bene e spolverarle abbondantemente di zucchero.

## Le crochette.

**2141. — Crochette di riso.** Proporzioni: 100 gr. di ottimo riso, 80 gr. di zucchero, 3 tuorli d'uovo, 3 decilitri di latte e un po' di vaniglia.

Gettare il riso per qualche momento in acqua bollente e continuarne poi la cottura nel latte vanigliato. Badare che sia ben cotto. Aggiungere quindi i 3 tuorli d'uovo e continuare ad agitare il composto sul fuoco fino a quando esso si distaccherà dalle pareti del recipiente di cottura. Mettere il riso così preparato su di un piatto e, quando sarà freddo, dividerlo a palline grosse quanto un uovo, che si passeranno alla farina dando loro la forma di grossi tappi. Panare le crochette e friggerle. Si servono con della crema inglese o con salsa di albicocche. (Lo zucchero va aggiunto quando il riso è quasi cotto, altrimenti resterebbe duro. « *N. d. T.* »).

**2142. — Crochette di riso alla Fruttidoro.** Procedere come per le comuni crochette di riso, unendo tuttavia al composto 125 gr. di frutta candite tagliate a dadolini e macerate nel kirsch. Formare delle crochette un po' più grosse e dar loro la forma di perette. Panarle e friggerle. Un pezzetto di angelica servirà poi ad imitare il picciuolo. Eguale trattamento e accompagnamento. (Vedi la fig. 315).

**2143. — Crochette di castagne.** Cuocere 500 gr. di castagne spellate in latte vanigliato. Passarle al setaccio e aggiungere alla purea così ottenuta 100 gr.

di zucchero in polvere, 50 gr. di burro e 3 tuorli d'uovo. Far asciugare il composto per qualche momento sul fuoco, lasciarlo raffreddare e dividerlo poi a palline in grasso bollente. Salsa di albicocche al rhum.

**2144. — Crochette di semolino.** Si procede come per il riso, con minor quantità di semolino per la medesima di latte.

## Le frittelle e le crostate.

**2145. — Frittelle fini.** Burrare la padella bollente e stendere un sottile strato di pastella per frittelle. Quando sarà pronta da un lato, voltare la pasta e far cuocere anche l'altro lato. Spolverare di zucchero vanigliato la frittatina, piegarla in due e metterla su di un piatto caldo. Si servono in mucchio, ben calde. Il calore del fornello deve essere intenso, altrimenti le frittelle non riescono bene.

**2146. — Frittelle Susanna.** Procedere come è stato detto, mettendo però sulle frittatine uno strato del seguente composto: 50 gr. di ottimo burro, 60 gr. di zucchero (lavorati lungamente, in modo da ottenere un apparecchio cremoso); aggiungere la buccia di due arance grattata e un po' di curaçao. Ripiegare le frittelle come è stato detto. Invece di curaçao si potrà usare anche del cognac.

**2147. — Frittelle Giorgetta.** Procedere come è stato detto alle ricette precedenti, guarnendo l'interno delle frittelle con una fettina di ananas. (Da non confondere con le crèpes Giorgetta, con procedimento tutto differente).

**2148. — Frittelle alla marmellata.** Disporre sulle frittelle uno strato di marmellata di ribes od altro frutto. Invece di ripiegarle, si arrotoleranno, come se si trattasse di grossi sigari.

**2149. — Frittelle rigonfie.** Preparare 12 o 15 di tali frittelle e contemporaneamente predisporre una piccola quantità di soufflé al caffè con mandorlato. Ogni frittella verrà quindi guarnita con una cucchiaiata di soufflé e ripiegata al solito. Mettere tutte le frittelle su di un piatto ben burrato e tenere il tutto per 12-15 minuti in forno poco caldo.

**2150. — Frittelle russe.** Mettere in una piccola terrina 250 gr. di farina stacciata, 5 gr. di sale fino, 125 gr. di zucchero grezzo, 4 uova, 1 bicchierino di kümmel e due cucchiaiate di olio d'oliva. Appena tutti gli ingredienti saranno stati ben rimescolati, aggiungere del latte cagliato non scremato, fino ad ottenere un leggero composto omogeneo, che servirà per fare delle frittelle da spolverare abbondantemente di zucchero al momento di portarle in tavola.

**2151. — Come si prepara il latte cagliato.** Per ottenere il latte cagliato si procederà come segue: far intiepidire leggermente 1 litro di ottimo latte, aggiungervi poi un pizzico di caglio in polvere, oppure due gocce di caglio

liquido (nel primo caso si dovrà passare il latte attraverso ad un pezzo di garza onde eliminare la polvere di caglio). Tenere il latte durante una notte in luogo fresco d'estate e tiepido d'inverno.

**2152. — Frittelle brettoni.** Stacciare 125 gr. di farina bianca e 125 gr. di farina di grano saraceno; aggiungere un pizzico di sale fino, un grosso pizzico di cannella e un bicchierino di rhum; aggiungere inoltre tanto latte freddo quanto occorre per ottenere una pasta piuttosto liquida, che servirà alla preparazione delle frittelle. Prima di toglierle dalla padella, bagnarne la parte superiore con del burro fuso nocciola, addolcito con un po' di zucchero grezzo. Ritirando le frittelle dalla padella si ripiegheranno in quattro. Vanno servite caldissime.

**2153. — « Pancakes » inglesi.** Questo termine inglese serve a denominare delle frittelle farcite (con creme, marmellate, gelatina di frutta ed anche con carne). Sono naturalmente assai meno comuni delle frittelle.

**2154. — Pancakes alla crema, meringati.** Preparare delle frittelle fini non eccessivamente colorate; passarle alla marmellata di albicocche e mettere al centro una cucchiaiata di crema pasticcera alla vaniglia. Ripiegare i quattro angoli sulla crema, dando così ai « pancakes » una forma rettangolare. Sistemarli su di un piatto d'argento. Servendosi poi di un sacchetto, si decoreranno i « pancakes » con della meringa svizzera. Spolverare di zucchero e mettere quindi in forno dolce in modo da asciugare la meringa.

**2155. — Pancakes alla marmellata.** Preparare delle frittelle sottili, guarnirne il centro con una cucchiaiata di una marmellata qualsiasi e arrotolarle come dei grossi sigari. Disporre i rotoli su di una grossa tiella da forno dopo aver tagliato di sbieco le due punte. Spolverarli abbondantemente di zucchero e passarli poi al forno caldissimo per caramellizzare detto zucchero.

**2156. — Pancakes alla Condé.** Guarnire interiormente le frittelle con della marmellata di mele e ricoprirne la parte superiore con del mandorlato detto « apparecchio Condé ».

**2157. — Pancakes alla lionese.** Guarnire le frittelle con della purea di castagne ben zuccherata; arrotolarle come dei grossi sigari; passarle alla marmellata di albicocche e cospargerle di mandorle finemente tritate, leggermente tostate.

**2158. — Gratin alle ciliege.** (*Dolce tedesco*). Preparare delle frittelle come è stato detto più sopra. Snocciolare a parte 500 gr. di ciliege cotte in precedenza in poco vino zuccherato e aromatizzato di cannella. Scolare le ciliege ed aggiustarne una dozzina al centro di ogni frittella; ripiegare sulle ciliege stesse i quattro angoli delle frittelle, in modo da racchiuderle. Mettere poi le frittelle farcite in un piatto di pirofila piuttosto fondo; inciderle leggermente con la punta di un coltellino e cospargerle quindi con la seguente crema:

far bollire ½ litro di latte; versarlo su due uova battute con 100 gr. di zucchero e un po' di cannella in polvere. Le frittelle debbono essere completamente ricoperte da tale crema. Cospargere con biscotti sbriciolati il tutto e inumidire con burro fuso. Mettere in forno moderato per far gratinare leggermente.

**2159. — Rapido.** Mescolare 100 gr. di farina stacciata e 100 gr. di zucchero in polvere, aggiungere ½ decilitro di latte e 3 uova intere battute a parte. Aggiungere inoltre 80 gr. di burro fuso e 2 bianchi montati a neve; profumare il composto con un po' di vaniglia in polvere o liquida e versarlo quindi in uno stampo da charlotte ben burrato. Cuocere in forno dolce per mezz'oretta circa. Sformare e servire ancora caldo.

**2160. — Crostate alle frutta.** Preparare un savarin e quando sarà cotto, bagnarlo con dello sciroppo. Tagliarlo poi a fette piuttosto spesse (1 cm). Distenderle su di una tiella da forno, spolverarle di zucchero a velo e farle tostare da ambedue i lati. Accavallarle quindi una sull'altra, disponendole a corona e guarnire la parte centrale con una composta di frutta assortite, alla quale verranno unite delle frutta candite tagliate a dadolini, dell'uva passa, ecc. La composta verrà legata con della marmellata di albicocche diluita allo sciroppo ed aromatizzata al rhum, al madera o ad un liquore qualsiasi.

*Nota.* — Le crostate possono venir preparate con una sola qualità di frutta della stagione. Il procedimento resta eguale, l'unico cambiamento starà nel nome che potrà essere: « crostata di pesche », « crostata d'ananas », ecc. a seconda del frutto impiegato. La bordura delle crostate potrà venir guarnita con delle frutta candite.

**2161. — Crostata alla parigina.** Preparare una crostata solita; guarnirla all'esterno di fette d'ananas riscaldate con della salsa di albicocche o kirsch; all'interno si metterà della composta di pere ben asciutta, che verrà ricoperta con della crema pasticcera. Cospargerla di mandorle e zucchero e mettere la crostata per 2 minuti in forno rovente.

**2162. — Crostata all'Eva golosa.** Caramellizzare le fette di pasta e guarnirle con una marmellata di mele leggermente zuccherata e molto ridotta. Sistemarle a turbante l'una sull'altra, salsare tutto il turbante con della marmellata di albicocche molto ridotta e guarnirlo con un trito di pistacchi. Al centro si metterà della marmellata di mele legata con salsa alle albicocche, aromatizzata con del liquore.

**2163. — Crostata alle castagne.** Si procede al solito. Le tartine vanno abbondantemente cosparse di purea di castagne zuccherata e vanigliata, diluita con dello sciroppo. Disporre le fette così guarnite in forma di turbante e bagnare il tutto con della marmellata di albicocche molto ridotta e con mandorle affettate sottilmente e tostate. Mettere al centro delle castagne intere cotte allo sciroppo

guarnite con uva passa e ciliege candite: il tutto legato con una salsa di albicocche al rhum.

**2164. — Crostate dorate.** Quando si ha a propria disposizione una avanzo di brioche si provvederà ad affettarlo. Dette fette, che avranno uno spessore di 1 cm., verranno quindi bagnate abbondantemente con una crema inglese alla vaniglia, molto liquida. Immergere poi le fette nell'uovo battuto e farle colorare da ambedue i lati al burro bollente. Disporle su di un piatto guarnito di salvietta, abbondantemente spolverate di zucchero.

**2165. — Crostata alla Battelliera.** Rivestire con della pasta frolla uno stampo da crostata basso; guarnirla con della marmellata di mele molto ridotta e cuocerla in forno caldo per una ventina di minuti. Far cuocere a parte 100 gr. di riso al latte vanigliato; zuccherare il composto una volta cotto ed aggiungergli due tuorli d'uovo; far cuocere per qualche istante in modo da rendere più denso il riso e aggiungere da ultimo i due bianchi battuti a neve. Sistemare il riso a piramide sulla crostata, spolverarlo di zucchero e rimettere la crostata in forno moderato. Caramellizzare la parte superiore a riquadri, mediante un ferro rovente. A parte si servirà una salsa di ribes o di albicocche, ben calda e rafforzata con del kirsch. (Vedi la fig. 271).

**2166. — Suprema di frutta alla parigina.** Prendere una brioche mousseline del giorno precedente, svuotarla in modo da ottenere un timballo le cui pareti abbiano uno spessore di 1 cm. Lasciarne intatta la parte superiore, che fungerà da coperchio. Lucidare poi con marmellata di albicocche ridotta le pareti ed il coperchio del dolce. Decorare il tutto con frutta candite e mandorle. All'interno si metterà una composta di frutta varie, legata con della marmellata di albicocche ed aromatizzata a piacimento. All'interno della brioche si baderà di mettere pochissimo sugo, onde non inumidirla eccessivamente: il resto del medesimo verrà servito a parte. Queste specie di timballi possono venir preparati anche con una sola qualità di frutta: pesche, albicocche, ecc. In questo caso invece di una « suprema di frutta » si tratterà di una suprema di pesche, di albicocche, ecc.

**2167. — Charlotte di mele.** Tagliare nella mollica di pane rifatto una dozzina di crostoni in forma di triangolo; bagnarli nel burro fuso ed applicarli al fondo d'uno stampo da charlotte, accavallandoli uno sull'altro, in modo da guarnire tutto il fondo dello stampo. Tagliare poi delle altre fette di mollica di pane a rettangoli e servirsene per rivestire le pareti dello stampo stesso. Bagnare anche queste fette di burro fuso e disporle in modo che non rimanga nessuna falla nel rivestimento, che deve essere perfetto. Riempire poi lo stampo con una marmellata di mele ben ridotta e zuccherata in ragione di 150 gr. di zucchero per chilo di mele (la riduzione della marmellata avverrà, se possibile, a fuoco violento). La marmellata verrà profumata fortemente alla vaniglia, bagnata di rhum e fiammeggiata. Mettere la charlotte in forno ben caldo.

Occorrono 3/4 d'ora di cottura. La crosta esterna del dolce dovrà essere ben dorata e sufficientemente secca da poter sopportare il peso della charlotte sformata. Salsare con della salsa di albicocche al rhum, non eccessivamente densa.

**2168. — Charlotte di mele.** (*Seconda ricetta*). La charlotte classica è quella che abbiamo indicata più sopra; essa è però di cottura difficile se non si ha a propria disposizione un ottimo forno. Sarà più facile prepararla in uno stampo quadrato, rivestendolo tutto con dei piccoli rettangoli di pane inumiditi di burro e ben ravvicinati fra loro, ma non accavallati. Riempire lo stampo con le mele ridotte e cuocere la charlotte in forno caldissimo. Salsare con salsa di albicocche o con crema inglese al rhum. (Vedi la fig. 308).

**2169. — Casse-museau.** Avviluppare in uno strato di pasta frolla distesa col matterello a 3 mm. di spessore, delle belle mele spellate, svuotate al centro e riempite invece con una nocciola di burro e un pizzico di zucchero. Dopo aver avviluppate nella pasta le mele, si metteranno sulla tiella da forno ben burrata. Applicare su ogni mela un piccolo disco scannellato di pasta sfoglia. Dorarle e metterle a cuocere in forno ben caldo per una ventina di minuti. Servire contemporaneamente della panna dolce freschissima.

**2170. — Timballo alla Bourdaloue.** Rivestire di pasta zuccherata una tortiera od uno stampo da crostata ben burrato. Pungere il fondo della pasta e guarnire lo stampo per 4/5 con degli strati di crema Bourdaloue, alternati con strati di frutta cotte (pesche, albicocche, ecc.) tagliate grossolanamente. Occorrono 3 strati di crema e 2 di frutta. Chiudere lo stampo con un disco di pasta e cuocere il dolce per 3/4 d'ora in forno caldo. Rovesciare il timballo e salsarlo con della salsa di albicocche al kirsch.

**2171. — I Subrics di semolino.** Sono dei piccoli dolci, molto semplici e di rapida preparazione. Cuocere 100 gr. di semolino e 100 gr. di zucchero in mezzo litro di latte vanigliato bollente; quando si sarà ottenuta una pasta densa aggiungere 50 gr. di burro e — ritirata dal fuoco — 2 uova intere. Riscaldare in padella dell'olio e burro; far cadere il composto a cucchiaiate nella frittura bollente, badando che i vari subrics non abbiano a toccarsi; rivoltarli appena dorati da un lato e scolarli una volta pronti. Disporli su di un piatto guarnito di salvietta e servirli con della gelatina di ribes, di mele cotogne o di mele.

**2172. — Riso alla Condé.** Questo riso serve per lo più come accompagnamento ai dolci di frutta, ma può anche servire come dolce semplice.

Proporzioni: 150 gr. di riso, 100 gr. di zucchero vanigliato, 5 decilitri di latte e 3 tuorli d'uovo.

Tenere il riso nell'acqua bollente per 2 minuti, scolarlo e metterlo a cuocere subito dopo nel latte bollente per 25-30 minuti. Aggiungere quindi lo

zucchero, i tuorli d'uovo e una noce di burro. Rimettere il riso sul fuoco (molto dolce) e continuare a rimescolarlo con una forchetta, fino a quando costituirà una crema molto densa e soda.

## I dolci a base di frutta (caldi).

**2173. — Ananas alla Bourdaloue.** Cuocere in uno stampo da savarin burrato e cosparso di farina una pasta genovese comune. Sformare su di un piatto rotondo e contornare la pasta con sottili fette di ananas fresco o conservato, fatte macerare precedentemente in uno sciroppo vanigliato. L'ananas verrà accavallato in modo che possa seguire perfettamente il contorno della pasta. Guarnire il centro del dolce con una crema Bourdaloue sistemata a piramide, cospargerla di biscotti secchi sbriciolati o di mandorle tritate, bagnarla con del burro fuso ed introdurla nel forno caldo onde gratinare la parte superiore della crema. Salsare le fette di ananas con un leggero sciroppo di albicocche al kirsch e decorare il dolce con qualche ciliegia candita e con un po' di angelica. (Vedi la fig. 320).

**2174. — Ananas alla Bourdaloue.** (*Seconda ricetta*). Occorre un ananas intero. Tagliarne la parte superiore e svuotarlo. Tagliare la polpa interna a semilune e farla leggermente cuocere allo sciroppo. Prendere un grande piatto; aggiustare al centro l'ananas svuotato e contornarlo con le fettine di polpa suddette. Salsare il tutto con salsa di albicocche. Questa presentazione dell'ananas è di prim'ordine. (Vedi la fig. 321). Naturalmente l'ananas verrà farcito con la solita crema Bourdaloue, cosparsa di biscotto sbriciolato o di mandorle tritate e messe in forno a gratinare.

**2175. — Ananas alla Creola.** Preparare del riso alla Condé ben legato e morbido. Far cuocere adagio nello sciroppo delle sottili fettine di ananas (se l'ananas è conservato, tagliare per metà le fette), divise in due. Aggiustare dette fette una sull'altra, in uno stampo piuttosto alto, in modo da rivestirlo completamente. Distendere uno strato di riso alla Condé; mettere su tale strato i ritagli dell'ananas spezzettati a dadolini e legati con della marmellata di albicocche. Finire di riempire lo stampo con dell'altro riso alla creola e mettere in forno caldo per 6-7 minuti. Sformare il dolce su di un piatto rotondo e aggiustare attorno ad esso delle mezze banane fatte macerare nello sciroppo dell'ananas. Disporre qualche ciliegia fra le banane e versare sul tutto uno sciroppo d'albicocche al rhum. (Vedi la fig. 319).

**2176. — Mele o albicocche alla Reggenza.** (Per 8 persone). Bagnare con latte bollente vanigliato 125 gr. di savoiardi. Quando si saranno ben bene inumiditi, passarli al setaccio e legare la purea così ottenuta con 80 gr. di zucchero e 4 uova intere. Cuocere detta crema a bagnomaria in uno stampo basso da torta, ben burrato e zuccherato. La cottura richiederà 25 minuti. Sformare il

composto su di un piatto rotondo piuttosto grande, in modo da rendere possibile di aggiustare tutt'attorno delle grosse mezze albicocche o delle mezze mele cotte allo sciroppo. Ogni mezzo frutto verrà guarnito con una grossa ciliegia candita, come è dimostrato alla fig. 318. Salsare il tutto con dello sciroppo di albicocche ridotto e legato con un po' di marmellata. Oltre alle mele e alle albicocche, anche altre frutta possono venir presentate nello stesso modo.

**2177. — Albicocche alla Colbert.** Far cuocere a fuoco molto lento delle belle mezze albicocche; scolarle e riunirle a due a due mettendo al centro una cucchiaiata di riso alla Condé guarnito con un trito di frutta candite. Arrotolare le grosse albicocche così formate nella farina, nell'uovo e nel pan grattato. Sistemare un pezzetto di angelica, in modo da raffigurare il picciuolo delle albicocche e friggerle all'ultimo momento nel grasso bollente. Disporle in mucchio su di un piatto guarnito di salvietta, spolverarle di zucchero e servire a parte una salsa di albicocche al kirsch oppure uno zabaglione. (Vedi la fig. 314).

**2178. — Albicocche alla Condé.** Far cuocere a fuoco molto basso delle albicocche nello sciroppo vanigliato, dopo averle divise in due. Scolarle e aggiustarle su di una bordura di riso al latte zuccherato e vanigliato, legato con due tuorli d'uovo (per 150 gr. di riso) e un bel pezzo di burro. Il riso deve essere piuttosto legato, in modo da poter sopportare il peso delle mezze albicocche. Decorare il tutto con ciliege candite ed angelica. Salsare con un leggero sciroppo di albicocche profumato a piacere. (Vedi la fig. 322).

*Nota.* — Tutte le frutta possono venir preparate alla Condé.

**2179. — Mele od albicocche alla Bourdaloue.** Procedere come è stato detto per l'ananas dello stesso nome; sulla bordura di genovese applicare delle mezze albicocche cotte, accavallandole le une sulle altre. Al centro si aggiusterà la solita crema e si salserà il tutto con della salsa di albicocche. Decorare con ciliege ed angelica candite, come è indicato alla fig. 324, per le mele.

**2180. — Banane alla Bourdaloue.** Si procede come è stato detto per le albicocche, tagliando in due le banane nel senso della loro lunghezza e posandole sulla bordura.

**2181. — Banane alla Condé.** Disporre le banane su di una bordura di riso alla Condé, come al solito. Salsa di albicocche al rhum.

**2182. — Banane soufflées.** Preparare una purea con la polpa di sei od otto banane. Cuocere detta purea con 4 cucchiaiate di zucchero vanigliato e — quando la purea sarà ridotta — aggiungere, lontano dal fuoco, 2 tuorli d'uovo. Battere a neve i due bianchi e unirne i 3/4 al composto. Riempire le bucce delle banane divise per metà, cercando di dar loro il più possibile la forma della banana naturale; mettere in forno per 6-8 minuti a calore medio, più caldo nella parte inferiore.

**2183. — Ciliege fiammeggiate.** Togliere il nocciolo a 500 gr. di ciliege e farle poi cuocere con un bicchiere di vino rosso zuccherato e aromatizzato con un po' di cannella. Appena cotte, scolarle bene e far ridurre il sugo di cottura per 3/4; legarlo con una punta di cucchiaio di fecola e versarlo sulle ciliege (che saranno state aggiustate in una cocotte od altro recipiente adatto), dopo aver aggiunto un po' di gelatina di ribes. Cospargere di kirsch caldo il tutto e far fiammeggiare il liquore, quando verrà portato in tavola il piatto.

**2184. — Ciliege Vittoria.** Mettere al fondo di piccole cocottes da uova, una fetta di brioche bagnata di kirsch; ricoprire la pasta con delle ciliege preparate come è stato detto alla ricetta precedente, ma completamente private del sugo di cottura e aggiungere al tutto un po' di purea di fragole zuccherata, profumata al limone e leggermente calda.

**2185. — Clafoutis del Limousin.** (per 8 persone). Proporzioni: 750 gr. di ciliege nere, 125 gr. di zucchero, 60 gr. di farina, 3 decilitri di latte, 3 uova intere, un po' di vaniglia e di sale.

Mettere assieme la farina, lo zucchero e le uova — aggiungendo un uovo dopo l'altro, dopo aver mescolato il composto — la vaniglia ed il latte fresco, nonchè il sale. Agitare leggermente il composto in modo da renderlo ben liscio. D'altra parte si toglieranno i noccioli alle ciliege nere. Sistemarle in un piatto di pirofila; versare su di esse il composto suddetto, spolverare di zucchero e mettere a cuocere in forno piuttosto caldo. Si serve freddo o tiepido. Invece del composto suindicato, si potrà usare della pasta frolla, come se si trattasse di una crostata. Il gusto ne avvantaggerà, ma il dolce non sarà più tanto paesano.

**2186. — Pesche alla Condé.** Le pesche vengono preparate secondo tutte le ricette date per le albicocche; basterà quindi riferirsi alle ricette date per queste frutta.

**2187. — Pesche alla coque.** Immergere nell'acqua bollente delle pesche non eccessivamente mature; pelarle e servirle ben calde, abbondantemente spolverate di zucchero in polvere e cosparse di liquore: kirsch o rhum.

**2188. — Pesche fiammeggiate.** Lessare le pesche e procedere come è stato detto alla ricetta precedente. Bagnarle con un leggero sciroppo al liquore. Fiammeggiare il kirsch od il rhum, appena in tavola.

**2189. — Pesche mandorlate.** Far cuocere allo sciroppo delle mezze pesche, badando che restino un po' al dente. Scolarle ed asciugarle. Disporre ogni mezza pesca su di uno zoccolino di pasta genovese e riempirle con del mandorlato alla Condé. Infarinare leggermente, spolverare di zucchero e passare per 3 minuti in forno medio. Si servono con lo sciroppo di cottura ben ridotto, legato con un po' di marmellata di albicocche o di fecola e profumato con un liquore.

*Nota.* — Le pesche cotte non vanno mai servite con la loro buccia; cuocerle leggermente prima di spelarle: la pelle si ritirerà spontaneamente, accentuandosi in tal guisa la tinta rosata delle pesche mature. (Le pesche a polpa dura vanno sbucciate prima di cuocerle).

**2190. — Crostata di pesche alla napoletana.** Preparare una crostata di pasta frolla: guarnirne il fondo con della crema pasticcera alle mandorle; ricoprirla con della meringa cotta, ben lisciata nella parte superiore; far asciugare in forno dolce e posare sulla meringa delle mezze pesche gialle cotte allo sciroppo. Il dolce raffigura delle uova in tegame: le pesche rappresentano i tuorli e la meringa l'albume. Un pizzico di semini di vaniglia, gettato sul tutto, simulerà il pepe. Invece di un'unica crostata, si potrà preparare una serie di piccole tartellette di pasta frolla.

**2191. — Pesche alla Mascotte.** Far cuocere 6 od 8 belle pesche non eccessivamente mature e divise in due, nello sciroppo vanigliato bollente. In precedenza si sarà preparata una dozzina di crostate in pasta zuccherata, piuttosto fonde, cotte in forno ben caldo. Mentre le pesche stanno cuocendo, si preparerà una crema al mandorlato, lavorando dapprima 2 tuorli d'uovo e 75 gr. di zucchero, poi aggiungendo 35 gr. di farina di riso e un abbondante quarto di litro di latte. Far bollire tale crema rimestandola con una piccola frusta e quando comincerà a bollire, unirvi 50 gr. di mandorlato in polvere. La crema non dovrà risultare nè eccessivamente densa, nè liquida e verrà terminata con l'aggiunta di 40 gr. di ottimo burro. Riempire le crostate con detta crema e posare su ognuna una mezza pesca ancora calda. Salsare ogni pesca con della marmellata di albicocche molto ridotta e cospargere il tutto con delle mandorle affettate e tostate. Sistemare le crostate su di un piatto rotondo ben caldo, guarnito di salvietta. (Vedi la fig. 317).

**2192. — Pere alla Maria-Anna.** Far cuocere una grossa galletta in pasta genovese comune (servendosi di una forma da crostata). Posarla poi su di un piatto rotondo adatto e sistemare su di essa una piramide di riso preparato come è stato detto per le albicocche alla Condé. Lasciare, fra crostata e piramide di riso, lo spazio sufficiente per disporre tante pere quanti sono i convitati. Le pere dovranno essere piccole ma intere e perfette di forma e saranno state precedentemente cotte allo sciroppo vanigliato. Sul riso, badando di non ricoprire le pere, si aggiusterà una decorazione di meringa svizzera, servendosi di un cartoccio da pasticceria. Mettere in forno per qualche momento, onde far seccare la meringa e salsare le pere all'ultimo momento con un po' del loro sugo di cottura, ben ridotto e legato con della marmellata di albicocche. Mettere attorno alle pere qualche ciliegia e un po' di angelica candite. La stessa preparazione si adatta anche per altre frutta.

**2193. — Pere fiammeggiate.** Cuocere le pere nello sciroppo vanigliato, piuttosto abbondantemente zuccherato. Disporle in un piatto d'argento od

in una pirofila da soufflé. Far ridurre lo sciroppo e aggiungere un po' di marmellata di albicocche; legarlo alla fecola e versarlo poi sulle pere che verranno inoltre bagnate di kirsch o di rhum riscaldato. Fiammeggiarle quando verranno portate in tavola.

**2194. — Pere farcite alla Carmelitana.** Far cuocere delle pere di media grandezza (una per persona), pelate e passate al limone. Non cuocerle eccessivamente. Quando saranno tiepide, tagliarne una parte dal lato del picciuolo (un terzo all'incirca). Con la punta di un coltellino, o meglio con uno svuota mele, si toglierà alle pere la parte centrale. Riempire la cavità così formata con un trito di frutta candite tritate e legate con un po' di purea di albicocche, ben calda. Rimettere sulle pere farcite il coperchio che era stato tolto e sistemarle su di uno zoccolo di riso, cotto al latte vanigliato ma non legato con tuorli d'uovo. Salsare le pere (soltanto) con della gelatina di ribes calda legata con della fecola, in modo da imitare perfettamente la buccia. Si possono servire tanto calde che fredde. (Vedi la fig. 323).

**2195. — Pere all'Imperiale.** Disporre al fondo di una coppa d'argento uno strato di riso alla Condé mescolato a frutta candite macerate al kirsch. Aggiustare attorno al riso le pere, intere od a metà, a seconda della loro grandezza. Salsare le pere con una salsa di ribes legata alla fecola e profumata al kirsch. Si possono servire fredde, aggiustate su del riso alla Imperatrice. (Vedi la figura 331).

**2196. — Mele alla buona donna.** Svuotare con lo svuotafrutta delle belle mele renette. Mettere nella piccola cavità così formata un pezzetto di burro e disporre le mele su di un piatto da forno. Zuccherarle e bagnarle con un po' di ottimo vino bianco (od anche con dell'acqua) e farle cuocere in forno. Legare — una volta tolte le mele dal forno — il sugo di cottura con un po' di marmellata di albicocche, versarlo poi sulle mele pronte, disposte sul piatto di portata.

**2197. — Mele alla Chateaubriand.** Preparare le mele come è detto alla ricetta precedente, bisognerà però pelarle. Quando sono cotte, si aggiustano su crostoni di pane fritti al burro. Salsarle con della gelatina di ribes calda, legata con un po' di fecola.

**2198. — Mele alla Condé.** Procedere come è stato detto per le albicocche dello stesso nome.

**2199. — Mele mandorlate.** Aggiustare delle belle mezze mele cotte nello sciroppo vanigliato e ben scolate, su di uno strato di marmellata di mele molto ridotta. Ricoprirle poi con della ghiaccia reale alle mandorle, composta d'un bianco d'uovo, 125 gr. di zucchero e 50 gr. di mandorle tritate finemente. Il tutto deve costituire una pasta piuttosto molle. Lavorare bene detta ghiaccia

Fig. 322 - Albicocche alla Condé (Ricetta 2178).
Fig. 323 - Pere farcite alla Carmelitana (Ricetta 2194).

Fig. 324 – Mele alla Bourdaloue (Ricetta 2179).
Fig. 325 – Albicocche alla reale (Ricetta 2280).

ed aggiungerle all'ultimo momento un pizzico di fecola. Quando le mezze mele saranno bene ricoperte con tale apparecchio, spolverare il tutto di zucchero a velo e mettere per un istante in forno, onde formare una crosta leggermente dorata.

**2200. — Mele alla Chevreuse.** Cuocere nello sciroppo delle mele tagliate in quarti. Cuocere inoltre 100 gr. di semolino in mezzo litro di latte, aggiungere 100 gr. di zucchero, 1 tuorlo d'uovo e 50 gr. di burro. Distendere quindi detto composto su di un piatto rotondo da forno; aggiustare sul semolino le mele e ricoprirle con uno strato di meringa svizzera. Lisciare perfettamente la parte superiore e decorarla col cartoccio con cornetto a fondo scannellato. Spolverare di zucchero e mettere in forno molto dolce per 6-7 minuti. Disporre poi fra i motivi della decorazione fatta, qualche quarto di mela che sarà stato tenuto a parte. Metà di tali quarti verranno leggermente colorati con un po' di carminio. Per la presentazione, vedi la fig. 316.

**2201. — Mele al riso, meringate.** Preparare delle mele alla Condé, come è stato spiegato per le albicocche. Una volta pronte, ricoprirle con un bello strato di meringa svizzera. Lisciare perfettamente la parte superiore, badando di ben nascondere le mele e decorare il tutto con la stessa meringa. Spolverare di zucchero e far dorare leggermente in forno dolce (badare che la colorazione della meringa deve essere leggera). Volendo, la decorazione della meringa può venir complicata dalla disposizione di un po' di gelatina di ribes o di albicocche, nelle parti più fonde della decorazione stessa. Le mele possono venir disposte su di uno strato di marmellata di mele molto ridotta (come se dovesse servire per una charlotte) invece di usare il basamento di riso. Si possono anche meringare le mele, senza mettere basamento alcuno. (Vedi la fig. 326, nella quale le mele sono meringate, una ad una).

**2202. — Mele alla borghese.** Pelare e svuotare le mele (di grandezza media); dividerle in due trasversalmente e farle cuocere allo sciroppo vanigliato. Disporle su di un piatto fondo resistente al forno e riempire la cavità di ogni mezza mela, con un trito di frutta candite tritate. Distendere uno strato di crema pasticcera vanigliata molto leggera (vale a dire che nella sua composizione verrà messa una quantità di farina inferiore a quella della ricetta) in modo da ricoprire il tutto. Cospargere di mandorle tritate finemente, spolverare di zucchero e bagnare di burro fuso. Passare al forno caldissimo onde gratinare la parte superiore.

**2203. — Mele alla Manon.** Disporre su di uno strato di marmellata di mele molto ridotta delle mele tagliate in quarti e cotte allo sciroppo rosato. Mettere fra un quarto di mela e l'altro un biscottino ben secco. Bagnare con salsa di albicocche al rhum.

**2204. — Schaleth alla israelitica.** Questo dolce si prepara con una pasta comune da tagliatelle e 200 gr. di marmellata di mele, 50 gr. di uva passa pri-

vata dei semi, 80 gr. di uva Malaga, 2 cucchiaiate di pan grattato, 80 gr. di frutta candite, la buccia di mezzo arancio e di mezzo limone finemente tritate, 1 pizzico di noce moscata, 3 cucchiaiate di zucchero, 3 cucchiaiate di vino aromatico (marsala, malaga, ecc.) e 3 uova.

Sbollentare l'uva passa, asciugarla e mescolarla alla marmellata di mele nonchè agli altri ingredienti. Quando il composto sarà stato bene lavorato, in modo da mescolarlo alla perfezione, si aggiungeranno le uova. Distendere la pasta in strato sottile; applicarla accuratamente ad un recipiente ben ingrassato (che dovrà esserne rivestito); riempire con il composto suddetto e finire con un coperchio della stessa pasta, che verrà fatto ben aderire al resto. Praticare un piccolo foro al centro del coperchio di pasta e cuocere il dolce per 3/4 d'ora in forno medio. Lasciar riposare una decina di minuti, prima di sformare.

# I DOLCI FREDDI

## Le Bavaresi.

Le Bavaresi possono venir preparate sia alla crema che alle frutta. La crema è indicata al capitolo: *Creme ed apparecchi*, sotto il nome di *Crema inglese alla gelatina*. La ripeteremo qui, una volta per tutte. (Le dosi indicate servono per 8 persone).

2205. — **Crema Bavarese alla vaniglia.** Battere lungamente 3 tuorli d'uovo e 125 gr. di zucchero, fino ed imbiancare il composto; versare su di esso 1/4 di litro di latte bollente, aggiunto di una stecca di vaniglia. Mescolare bene, rimettere sul fuoco il tutto e continuare a rimescolare senza che abbia a bollire. Appena la crema accenna a bollire, togliere il recipiente dal fuoco e aggiungere 8 gr. di gelatina (1 gr. a persona), precedentemente fatta rammollire nell'acqua e bene strizzata fra le mani. Quando la gelatina sarà fusa, passare la crema e lasciarla raffreddare. Prima che si sia gelificata, aggiungere 250 gr. di panna montata. Versare il composto in uno stampo ad incavatura centrale precedentemente ben raffreddato nell'acqua fredda e circondare poi lo stampo di ghiaccio pesto. Al momento di sformare, basterà passare un coltellino tutt'attorno al dolce; scollare un lato del medesimo e soffiare nel vuoto così prodotto. Rovesciare poi il dolce su di un piatto adatto e lasciarlo distaccare spontaneamente, senza scuoterlo (oppure immergere lo stampo per un solo istante in acqua tiepida). Se d'estate, non si avrà a disposizione una quantità sufficiente di ghiaccio, si aggiungeranno 2 o 3 gr. in più di gelatina, per facilitare la riuscita della crema.

2206. — **Bavarese al cioccolato.** Si procede come è stato indicato alla precedente ricetta, aggiungendo alla crema inglese 150 gr. di cioccolato o due cucchiaiate di cacao fuso in latte. Usando del cacao, si aggiungerà alla crema un maggior quantitativo di zucchero.

2207. — **Bavarese al caffè.** Si procede come per la bavarese alla vaniglia, usando, invece di solo latte, metà latte e metà caffè molto forte, aggiunto di qualche goccia di essenza di caffè.

2208. — **Bavarese al mandorlato.** Stesso procedimento della bavarese alla vaniglia, aggiungendo alla crema inglese — contemporaneamente alla panna montata — 75 gr. di mandorlato.

2209. — **Bavarese ai pistacchi.** Sempre lo stesso procedimento. Aggiungere alla crema inglese 50 gr. di pistacchi mondati, pestati finemente e aggiunti

di un po' di kirsch. Ravvivare il colore della crema con una traccia di verde vegetale.

**2210. — Bavarese stratificata.** Preparare una crema inglese senza aromatizzarla e dividerla in quattro parti eguali. Una parte verrà profumata alla vaniglia, un'altra all'essenza di caffè, la terza al cioccolato e l'ultima ai pistacchi. Dividere in altrettante parti la panna montata; unirla ai composti e guarnire lo stampo a strati di differente colore. È di ottimo effetto. (Vedi la figura 343).

**2211. — Bavarese alla Nesselrode.** Preparare una bavarese al rhum. Versandola nello stampo, unirle dei pezzetti di castagna candita. Quando si sformerà la bavarese, aggiustarle tutt'attorno delle grosse castagne candite. Le castagne candite possono venir sostituite da una purea di castagne fresche; se però si aggiunge la purea di castagne al composto della bavarese, bisognerà mettere anche qualche foglio di gelatina in più.

**2212. — Bavarese alle ciliege.** Profumare la bavarese di kirsch ed aggiungere al composto delle ciliege sotto spirito, snocciolate e tagliate in due.

**2213. — Bavarese alla Diplomatica.** Preparare un apparecchio da bavarese alla vaniglia, molto profumato. Distenderne uno strato al fondo di uno stampo da bavarese e metterlo su ghiaccio. Ricoprire detto strato con pezzetti di savoiardo bagnati di kirsch e cospargerlo di frutta candite tagliate a pezzettini minutissimi e anch'essi macerati al kirsch. Disporre un altro strato di crema alla vaniglia; farla rapprendere ed aggiungere biscotti e frutta candite come allo strato precedente. Finire di riempire lo stampo con la crema. Lasciar rapprendere su ghiaccio e rovesciare la bavarese su di un piatto guarnito di salvietta. Contemporaneamente si servirà una salsa di albicocche al kirsch, fredda.

**2214. — Bavarese alle fragole.** Questa bavarese può servire di tipo per tutte le bavaresi alle frutta, di qualsiasi genere esse siano.

Passare al setaccino di seta o di crine 250 gr. di fragole di bosco molto profumate. Mettere la purea ottenuta in una terrinetta con 150 gr. di zucchero a velo, il succo di un limone ed un po' di carminio. Aggiungere poi 8-10 fogli di gelatina (un po' di più che per la bavarese alla crema), fatti precedentemente fondere a bagnomaria con pochissima acqua. Lasciar raffreddare il tutto fino a quando si comincia a osservare un inizio di gelificazione. Aggiungere allora 1/4 di litro di panna montata e far rapprendere su ghiaccio. Sformare al solito.

## Bianco-mangiare, creme, gelatine, ecc.

**2215. — Il bianco-mangiare.** Pestare finemente 125 gr. di mandorle appena spellate, bagnandole un po' alla volta con 4 decilitri di acqua fredda. Quando le mandorle saranno finemente pestate, si schiaccerà ben bene il tutto

entro ad un pezzo di tela, in modo da estrarne il liquido (latte di mandorle). Far disciogliere nel latte di mandorle 100 gr. di zucchero ed aggiungere poi 8 fogli di gelatina fusa a bagnomaria con poca acqua. Quando il composto è quasi rappreso, aggiungere, volendo, (non è necessario e non è della ricetta classica), qualche cucchiaiata di panna montata. Questa aggiunta ha per scopo di alleggerire il composto. Profumare a piacere con della vaniglia, del kirsch o dell'arancio. Il bianco-mangiare deve rimanere candido; si sforma come una bavarese e si lascia gelificare su ghiaccio come la stessa. Si serve su di un piatto guarnito di salvietta. (Patria del bianco-mangiare è Firenze, e bisogna rimontare al 1322 per conoscere la ricetta classica. Fu portato in Francia verso il 1540 da artisti italiani insieme ad un patrimonio gastronomico dal quale si è sviluppata l'arte classica francese. « *N. d. T.* »).

**2216. — Bianco-mangiare all'arancio.** Preparare un bianco-mangiare profumato all'arancio. Riempire lo stampo con strati di composto alternati a strati di fettine d'arancio ben spellate e macerate nel curaçao. A parte si servirà una salsa di albicocche al curaçao, ben fredda.

**2217. — Charlotte alla russa.** Rivestire uno stampo da charlotte con dei savoiardi ben secchi. Anzitutto si metteranno al fondo dei pezzetti di biscotto tagliati a triangolo, sistemandoli con le punte voltate verso il centro dello stampo ben ben vicini l'uno all'altro. Guarnire poi le pareti dello stampo, non preoccupandosi se i biscotti sorpassano irregolarmente il medesimo e badando invece a che siano ben bene ravvicinati l'uno all'altro. Riempire quindi lo stampo con una bavarese qualsiasi — alla vaniglia od altro aroma — nella quale però la quantità di gelatina impiegata sarà stata leggermente diminuita. Far rassodare e sformare all'ultimo momento su di un piatto guarnito di salvietta, dopo aver regolato tutti i biscotti all'altezza della crema. (Vedi la fig. 299). (In questa charlotte rientrano delle frutta candite tagliate a dadolini e macerate nel kümmel. « *N. d. T.* »).

**2218. — Charlotte alla Montreuil.** Rivestire di cialde uno stampo da charlotte. Il fondo sarà decorato a triangoli con le cialde stesse. (Vedi la fig. 336). Farcire l'interno dello stampo con una bavarese alle pesche alla quale saranno stati uniti 125 gr. di pesche sottilmente affettate e macerate nel maraschino zuccherato. Sformare su di un piatto guarnito di salvietta. Si accompagna con purea di lamponi ben zuccherata, in salsiera.

**2219. — Charlotte Malakoff.** Proporzioni: 125 gr. di mandorle, 125 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 125 gr. di panna montata, della vaniglia e del kirsch.

Lo stampo va preparato come è stato detto per la charlotte russa, a parte il fondo il quale verrà guarnito con un tondo di carta bianca. Pestare finemente le mandorle, aggiungendo a poco a poco lo zucchero e la vaniglia in polvere. Unire quindi il burro leggermente rammollito e lavorare il composto in mortaio, pestando fortemente il tutto in modo da farlo spumeggiare ed imbianchire.

Aggiungere un bicchierino di kirsch. Mettere il composto in una terrina e aggiungere la panna montata. Versare allora questa crema nello stampo guarnito di biscotti e contornarlo di ghiaccio pesto. Quando sarà ben rassodato, tagliare i biscotti sporgenti oltre la crema e rovesciare la charlotte su di un piatto guarnito di salvietta; ritirare il tondo di carta e decorare la superficie della medesima con della panna montata, mediante un sacchetto con cornetto scannellato. È un dolce squisito, la cui finezza supera di gran lunga quella della charlotte russa. (Vedi la fig. 352).

*Nota.* — La panna non deve essere completamente montata.

**2220. — Charlotte estiva.** Dividere in due fette una genovese piatta cotta il giorno precedente. Ricoprirne una parte al fondente bianco e l'altra al fondente rosa. Tagliare la pasta a fette di 3 cm.; lasciar ben bene asciugare il fondente sulla pasta e poi guarnire uno stampo da charlotte: mettere al fondo un tondo di carta ed aggiustare tutt'attorno una striscia di carta oleata; sistemare attorno allo stampo — tenendole ritte — le fette di genovese, alternando i due colori e tenendo naturalmente la parte colorata verso l'esterno dello stampo. Riempire poi lo stampo stesso con una bavarese alle fragole od alla vaniglia alla quale saranno state unite delle frutta fresche ben mature, tagliate a pezzetti e fatte macerare precedentemente nel kirsch. Mettere a rapprendere in luogo fresco ma non su ghiaccio e sformare poi su di un piatto ben freddo. Togliere il tondo di carta del fondo e la striscia del bordo con grande precauzione, onde evitare di rovinare la copertura. Sostituire il tondo di carta superiore con un tondo di pasta genovese colorato nei due colori e decorare il dolce con qualche pezzetto di frutta. (Vedi la presentazione, alla fig. 351).

**2221. — Marchesa Alice.** Preparare una bavarese al mandorlato oppure alle fragole, impiegando una minore quantità di gelatina della solita. Versare metà di tale bavarese in uno stampo tondo e piatto (tortiera) precedentemente raffreddato nell'acqua. Sullo strato di bavarese si dispone quindi uno strato di savoiardi ben bagnati di kirsch. Riempire quindi lo stampo col resto della bavarese. Mettere su ghiaccio a rapprendere. Sformare il dolce su di un piatto tondo ben freddo e ricoprire la bavarese nel modo più completo con della panna montata zuccherata e vanigliata, estremamente soda. Lisciare perfettamente la panna e decorarla con della gelatina di ribes diluita (servendosi di un cartoccino). La decorazione è eguale a quella della torta messicana. La fig. 327 dà la presentazione del dolce.

**2222. — Crema rovesciata al caramello.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero in polvere, mezzo litro di latte, 2 uova intere e 4 tuorli, della vaniglia.

Battere in una terrina le uova, i tuorli e lo zucchero. Quando il composto sarà ben omogeneo, aggiungere il latte bollente nel quale si sarà messa la vaniglia. Lasciar riposare qualche minuto, togliere quindi la schiuma rimasta in

superficie e versare la crema, attraverso ad un setaccio, entro ad uno stampo di forma qualsiasi, precedentemente passato al caramello. Cuocere la crema a bagnomaria in forno, badando che l'acqua non abbia a bollire, fino a quando sotto la pressione delle dita, la crema offra una leggera resistenza. Immergendo a questo momento una lama di coltello nella crema, essa sortirà perfettamente asciutta. Prima di sformarla, lasciar raffreddare la crema.

*Nota.* — Questa crema è il prototipo di tutte le creme rovesciate: il profumo adottato nella loro preparazione non cambia la loro elaborazione. Se si prepara una crema rovesciata al caffè, si userà metà latte e metà caffè forte; preparando una crema al cioccolato, occorrerà un uovo in più.

2223. — **Cremini.** Si preparano come è stato detto per la crema rovesciata al caramello; dopo averla profumata a piacimento, si farà cuocere a bagnomaria in piccole formette di porcellana. Dato che questa crema non ha bisogno di essere sformata, si possono sopprimere le due uova indicate alla suddetta ricetta.

2224. — **Crema francese.** Crema rovesciata alla vaniglia, senza caramello, fatta cuocere in uno stampo da charlotte. Quando sarà fredda e sformata, si decorerà con della crema Chantilly molto soda.

2225. — **Crema Beau-Rivage.** All'apparecchio suddetto, unire dello zucchero al caramello nella pasta stessa, invece che disporlo sulle pareti dello stampo. Cuocere la crema in uno stampo da savarin burrato e zuccherato. Sformarlo poi su di un piatto rotondo e guarnirne la cavità con della crema Chantilly ben soda. Contornare con una dozzina di piccoli cornetti in pasta da cialde, riempiti di crema Chantilly (facendo uso del cartoccio a fondo scannellato). Volendo rendere più elegante la presentazione del dolce, si provvederà a colorare una metà della crema di rosa con un po' di carminio. I cornetti verranno quindi riempiti per metà con della crema bianca e per metà con della crema rosa. Alternarli e decorare la crema con qualche guarnizione rosa. (Vedi la figura 333).

2226. — **Crema Reale.** Far cuocere una crema rovesciata al mandorlato in uno stampo a bordi uniti. Sformarla ben fredda e guarnirne il centro con della crema Chantilly alla quale saranno state mescolate delle fragole di bosco. Decorare di fragole anche il contorno della crema.

2227. — **Crema San Giorgio.** Rivestire uno stampo da charlotte con uno strato di gelatina al kirsch. Decorare la crema con delle mezze ciliege messe una parte in un senso e l'altra nell'altro, regolarmente. Riempire lo stampo con una bavarese alla fragole alla quale sarà stato aggiunto un pugno di fragole intere. Far rapprendere su ghiaccio e sformare immergendo per un istante la forma in una pentola d'acqua un po' calda. Contornare con l'avanzo della gelatina al kirsch che sarà stato leggermente tinto di rosa e tritato.

**2228. — Crema indiana.** Proporzioni: 125 gr. di zucchero, 65 gr. di mandorle in polvere, 3 bianchi d'uovo, 1/4 di litro di panna montata, mezzo ananas e un po' di vaniglia.

Affettare anzitutto a mezzelune sottili l'ananas (fresco od in scatola). Far cuocere dette fette in uno sciroppo vanigliato e scolarle poi completamente su di un telo di lino. Prendere uno stampo da savarin piuttosto grande, burrarlo e spolverarlo bene di zucchero; rivestirlo con le fette di ananas che verranno accavallate l'una sull'altra, in modo che il rivestimento sia completo. Battere poi a neve i 3 bianchi d'uovo, unir loro lo zucchero vanigliato e le mandorle in polvere, che debbono essere ben asciutte. Riempire lo stampo con detto composto e far cuocere il tutto molto adagio a bagnomaria. Raffreddare — oppure far gelare — il dolce; sformarlo su di un piatto rotondo e guarnirne il centro con della crema Chantilly. L'ananas va bagnato con della salsa di albicocche al kirsch.

**2229. — Crema primavera.** Crema Chantilly mescolata ad un po' di purea di fragole. Metterla in coppe e guarnire ogni coppa con qualche fragola macerata nel kirsch molto zuccherato.

**2230. — Isola natante.** Proporzioni: 60 gr. di mandorle pelate e tostate, oppure 100 gr. di pralines rosa grossolanamente pestate; 125 gr. di zucchero, 4 bianchi d'uovo e della vaniglia.

Battere i bianchi d'uovo a neve, unire lo zucchero, la vaniglia, le mandorle o le pralines. Versare il composto in uno stampo da timballo burrato e zuccherato — o caramellizzato — e farlo cuocere a bagnomaria in forno molto dolce per una ventina di minuti. Lasciar raffreddare un po' prima di sformare in un piatto fondo o in una compostiera guarnita in precedenza con un'abbondante crema inglese ben fredda. Sul dolce si possono mettere degli acini d'uva passa o dei pistacchi tritati grossolanamente. (Vedi la fig. 346).

**2231. — Uova alla neve.** Battere a neve 3 bianchi d'uovo e aggiungere poi 100 gr. di zucchero in polvere abbondantemente vanigliato. Far bollire in una teglia mezzo litro di latte, aggiungendo un pezzetto di vaniglia. Far cadere sul latte il bianco d'uovo a grosse cucchiaiate, badando che il latte non abbia più a bollire. Dopo 2 minuti si rivoltano le « uova » con una forchetta. Quando saranno ben sode al tatto, si scolano e si mettono ad asciugare completamente su di un telo. Il latte servirà quindi per la preparazione di una crema inglese che verrà lasciata raffreddare. Versare la crema in un piatto fondo e disporre su di essa le « uova ». Servirle ben fredde.

**2232. — Uova alla religiosa, mandorlate.** Battere 4 bianchi d'uovo a neve, aggiungere loro quindi 125 gr. di zucchero vanigliato. Cuocere le « uova » come è stato detto alla ricetta precedente, usando però dell'acqua. Scolare le « uova » e lasciarle raffreddare. Preparare una crema inglese al cioccolato con

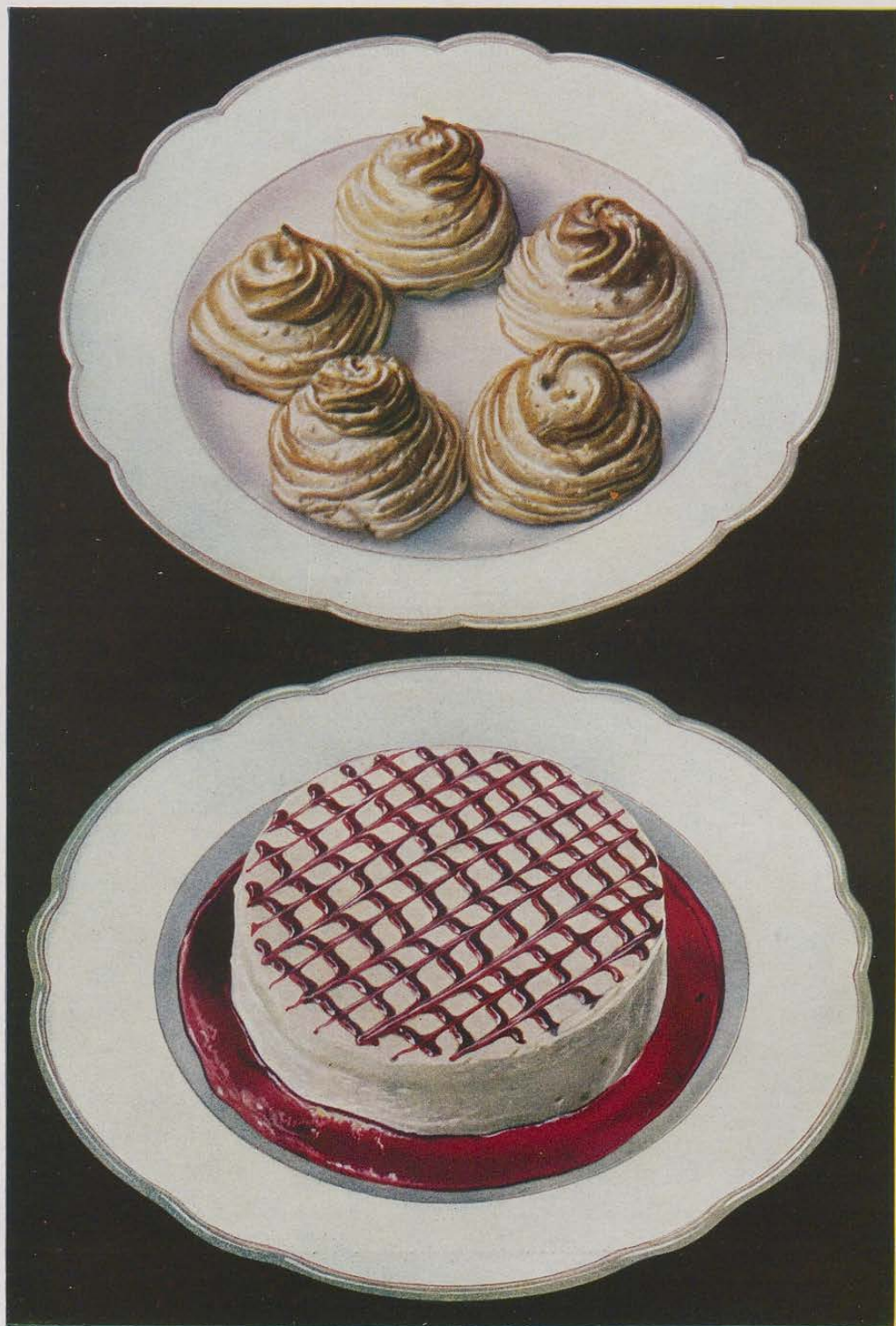



Fig. 326 – Mele al riso, meringate (Ricetta 2201).
Fig. 327 – Marchesa Alice (Ricetta 2221).

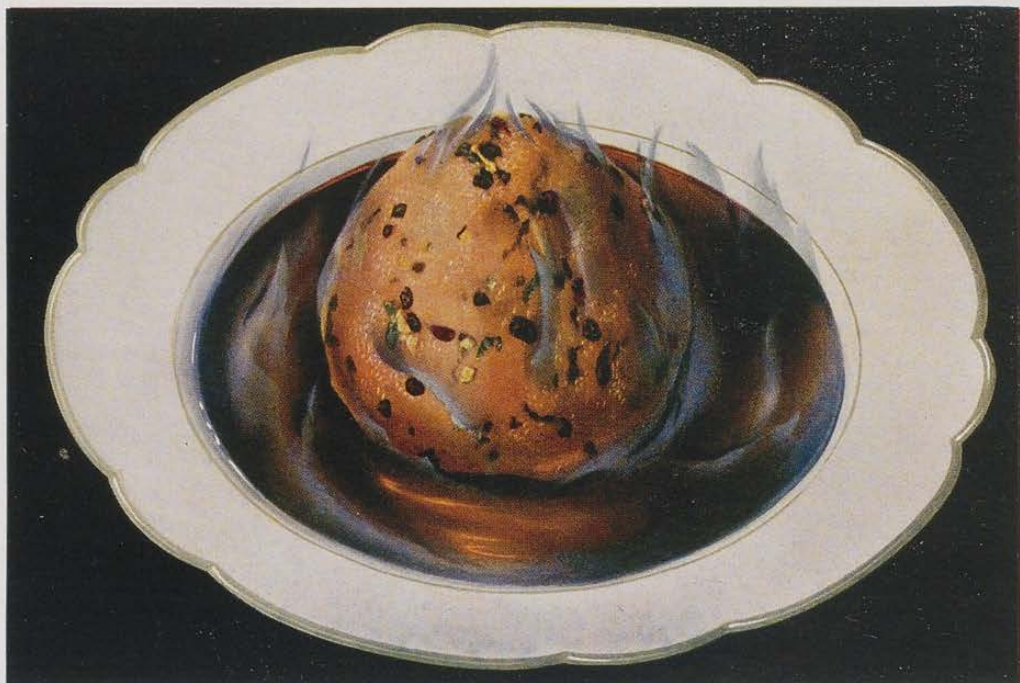



Fig. 328 - Plum pudding inglese alla fiamma (Ricetta 2089).

Fig. 329 - Flammeri di semolino (Ricetta 2234).
Fig. 330 - Riso all'Imperatrice (Ricetta 2238).

Fig. 331 - Pere all'Imperiale (Ricetta 2195).

Disporre al fondo di una coppa d'argento uno strato di riso alla Condé mescolato a frutta candite macerate al kirsch. Aggiustare attorno al riso le pere, intere od a metà, a seconda della loro grandezza. Salsare le pere con una salsa di ribes legata alla fecola e profumata al kirsch. Si possono servire fredde, aggiustate su del riso alla Imperatrice.

Fig. 332 - Pesche alla Melba (Ricetta 2355).

Dolce delizioso, di facile esecuzione. Preparare un eccellente gelato alla vaniglia. Far cuocere nello sciroppo vanigliato delle pesche divise in due. Lasciar raffreddare le pesche su ghiaccio fino al momento di servirle; poi sistemare il gelato di vaniglia in una bella coppa di cristallo, oppure in un timballo d'argento (tenuti naturalmente su ghiaccio). Aggiustare le mezze pesche sul gelato e bagnarle con della purea di lamponi ben zuccherata e ghiacciata. La preparazione va eseguita, naturalmente, all'ultimo momento.

2 tuorli d'uovo, 75 gr. di zucchero e 3 decilitri di latte nel quale saranno stati sciolti 150 gr. di cioccolato. Legare la crema, senza farla bollire, e lasciarla poi raffreddare. Salsare abbondantemente le « uova » con detta crema e cospargere quindi con mandorle tritate e tostate o con mandorlato pestato.

2233. — **Palle di neve al cioccolato.** Preparare delle « uova » alla neve, badando che riescano ben tonde. Farle cuocere in acqua quasi bollente e servirle disposte su di una crema inglese al cioccolato.

*Nota.* — Se le uova alla neve vengono cotte nell'acqua, diventano molto più belle che se si cuociono nel latte.

2234. — **Flammeri di semolino.** (*Prima ricetta*). Proporzioni: 2 decilitri di vino bianco, 2 decilitri d'acqua, 125 gr. di semolino, 125 gr. di zucchero, 5 bianchi d'uovo e un po' di vaniglia.

Mescolare acqua e vino, far bollire e versare poi a pioggia il semolino, che si lascerà cuocere perfettamente. Aggiungere allora lo zucchero e la vaniglia; togliere il composto dal fuoco ed unire subito due bianchi d'uovo normali, che verranno mescolati rapidamente al semolino, in modo da non dar loro tempo di cuocere. Aggiungere quindi gli altri 3 bianchi d'uovo battuti a neve. Versare questo composto in uno stampo ad incavatura centrale, ben burrato e zuccherato. Far cuocere molto adagio a bagnomaria nel forno, per 35 minuti. Lasciar raffreddare e sformare su di un piatto freddo. Versare attorno al dolce e servire a parte della salsa di ribes al kirsch. (Vedi la fig. 329).

2235. — **Flammeri di semolino.** *Seconda ricetta.* Questa formula differisce alquanto da quella che abbiamo dato precedentemente.

Far bollire 1/4 di latte vanigliato e cuocervi 75 gr. di semolino con 125 gr. di zucchero. Una volta cotto il semolino, togliere il recipiente dal fuoco ed aggiungere al composto 6 gr. di gelatina bagnata in acqua fredda e fusa a bagnomaria con pochissima acqua. Immediatamente si aggiungeranno — mentre il composto è ancora caldissimo — i 4 bianchi d'uovo battuti a neve. Versare il composto in uno stampo bagnato. Avviluppare lo stampo di ghiaccio pesto. Quando è ben rappreso si sforma il dolce e lo si serve come il precedente, con salsa di ribes e decorazione di frutta candite a piacere.

2236. — **Profiterolles al cioccolato.** Preparare degli choux; guarnirli internamente con una crema Chantilly o S. Onorato; disporli a piramide su di un piatto tondo. Bagnarli con una salsa calda al cioccolato. (Vedi la fig. 93, per la preparazione degli choux e la fig. 310 per la presentazione).

2237. — **Salsa calda al cioccolato.** Fondere 150 gr. di cioccolato di ottima qualità con un bicchiere d'acqua e lasciar cuocere fino a quando si formi una sorta di crema molto liscia. Ispessirla poi con un po' di fecola diluita in acqua,

aggiungerle una nocciola di burro e versarla poi sulle « profiterolles » in modo da ben rivestirle.

**2238. — Riso all'Imperatrice.** Proporzioni: 100 gr. di riso, 100 gr. di zucchero, 125 gr. di frutta candite, 6 gr. di gelatina, 4 tuorli d'uovo, mezzo litro di latte, 1/4 di litro di panna montata e un po' di vaniglia.

Far passare il riso all'acqua bollente per 2 minuti, scolarlo e cuocerlo poi completamente con 3 decilitri di latte e mezza stecca di vaniglia. Preparare una crema inglese con 4 tuorli d'uovo sbattuti con lo zucchero, la vaniglia ed i 2 decilitri di latte rimasto; quando la crema sarà legata, aggiungere, lontano dal fuoco, la gelatina bagnata e passare il tutto al setaccio sottile. Aggiungere poi il riso ben cotto, raffreddare il composto fino a coagulazione e mescolare a questo momento la panna montata e le frutta candite, tagliate a dadolini e macerate nel kirsch. Versare l'apparecchio in uno stampo e mettere su ghiaccio a rassodare. Se il ghiaccio fosse scarso, aggiungere al composto 2 fogli di gelatina in più. Sformare su di un piatto ben freddo e contornare con della gelatina di ribes diluita al kirsch e perfettamente liscia. (Vedi la fig. 330 per la decorazione del dolce.)

**2239. — Riso al mandarino.** Proporzioni e procedimento eguali a quelli dati alla ricetta precedente, il profumo di vaniglia verrà però sostituito dalla buccia di un mandarino, sia nel riso che nella crema. Aggiungere un po' di carminio onde colorare leggermente d'arancio il composto. Sostituire le frutta candite con le bucce di 3 mandarini affettate sottilmente a Giuliana e passate all'acqua bollente per 3 minuti. A parte questi dettagli, il lavoro è eguale a quello che abbiamo indicato per il riso all'Imperatrice. Disporre il composto in uno stampo ben bagnato e lasciar rassodare su ghiaccio. Sformare ed aggiustare attorno al riso degli spicchi di mandarino lasciati macerare per mezz'ora con dello zucchero, della marmellata di albicocche leggera e del curaçao. Guarnire il dolce con un po' di Giuliana di mandarino. Salsa a parte. (Vedi la fig. 347).

**2240. — Frou-frou alle castagne.** Aggiustare in uno stampo da bordura del riso all'Imperatrice. Sformarlo e guarnirne il centro con della crema Chantilly. Preparare dei cornetti in pasta adatta; farcirli con una purea di castagne zuccherata e vanigliata ed aggiustarli sulla bordura che verrà decorata con crema Chantilly — col solito cartoccio — aggiungendo a detta crema un po' di purea di castagne. (Vedi la fig. 350).

**2241. — Vacherin alla Pompadour.** Proporzioni: 60 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, 50 gr. di burro e 3 bianchi d'uovo.

Battere in una terrina lo zucchero ed i 3 bianchi d'uovo per 5-6 minuti ed unire poi le mandorle polverizzate finemente, la farina e, da ultimo, il burro fuso. Con questa pasta si preparerà, distendendola sulla tiella da forno burrata ed infarinata, una striscia lunga quanto la tiella, larga 10-12 cm e spessa 3 mm. Cuocerla in forno piuttosto caldo per 15-18 minuti circa. Appena tolta dal forno,

mentre è ancora calda, si provvederà ad arrotolarla attorno ad una scatola — di marmellata, per esempio — in modo da ottenere la forma di un timballo fondo. Lasciar la pasta così, senza toglierla dalla forma fino a quando sarà completamente raffreddata. (Badare di non stringere eccessivamente la pasta contro la scatola suddetta, in modo da rendere facile l'operazione di sformatura. I due bordi vengono saldati mediante un po' di zucchero caramellato. Aggiustare il tutto su di un piede in pasta zuccherata alquanto più largo del timballo e cotto in precedenza. Con l'avanzo della pasta di mandorle si prepara una ventina di piccolissimi cornetti che verranno aggiustati mediante un po' di caramello attorno alla parte superiore del timballo, volgendone le punte verso il basso. Il vacherin viene guarnito con crema o con gelato. I piccoli cornetti vengono guarniti, servendosi del solito cartoccio, con una crema Chantilly ben soda, per metà in bianco e per metà in rosa. La presentazione del dolce è data alla fig. 349.

**2242. — Gelatina al kirsch.** Proporzioni: 150 gr. di zucchero a pezzi, 12 gr. di gelatina, 5 decilitri di acqua, ½ decilitro di kirsch e un po' di vaniglia.

Preparare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e la vaniglia. Lasciar bollire per 2 o 3 minuti e poi lasciar raffreddare. Aggiungere la gelatina fusa passata ad un telo di lino (dopo esser stata precedentemente bagnata in acqua e messa a bagnomaria con mezza tazzetta d'acqua). Quando il tutto sarà ben freddo, profumare con kirsch od altro liquore. Questa gelatina serve per lo più di accompagnamento ad altri dolci.

**2243. — Moscovita alle fragole.** Mescolare a 3 decilitri di gelatina fusa (al kirsch od allo spumante) 250 gr. di fragole profumatissime, passate al setaccio. Colorare piuttosto fortemente di carminio il composto ed unirvi il succo di un limone. Mettere il composto su ghiaccio e batterlo fortemente con una piccola frusta come se si trattasse di bianchi d'uovo da battere a neve. Quando il composto comincerà a rassodarsi si provvederà a versarlo rapidamente in uno stampo immerso precedentemente nell'acqua fredda. Sprofondare lo stampo nel ghiaccio pestato. Sformare il dolce su di un piatto coperto da una salvietta e servire contemporaneamente una purea di fragole zuccherata e ben ghiacciata.

**2244. — Moscovita alle albicocche.** Si procede come è stato detto alla ricetta precedente, sostituendo le fragole con 500 gr. di albicocche passate al setaccio, dopo averle fatte cuocere nello sciroppo vanigliato e averle lasciate raffreddare. Salsa di albicocche al kirsch ben ghiacciata.

*Nota.* — La gelatina battuta su ghiaccio, spuma esattamente come il bianco d'uovo battuto a neve. Forzare un po' la tinta se il colore del dolce non fosse sufficientemente carico, dato che bisogna tener conto della decolorazione provocata dalla sbattitura.

**2245. — Gelatina d'arancia.** Questa gelatina differisce alquanto da quella al kirsch. Prendere una dozzina di arance ben mature; dividerle in due; svuotarne la polpa badando di toglier loro tutta la pellicola bianca ed i semi, che

sono molto amari. Schiacciare un po' la polpa delle arance in un piccolo recipiente di rame non stagnato, farla cuocere ed al primo inizio di bollore passarla in un telo e schiacciarla fortemente onde toglierne tutto il sugo. Pesarlo e rimetterlo nel recipiente di cottura aggiungendo lo stesso peso di zucchero. In più si metteranno 5 o 6 pezzi di zucchero che saranno stati grattati contro le bucce delle arance (in tal guisa si otterrà l'aroma necessario). Far cuocere il tutto a fuoco basso, schiumando accuratamente. Quando il liquido non darà più luogo alla formazione di schiuma, toglierlo dal fornello e lasciarlo semiraffreddare. Aggiungere — quando sarà tiepido — 8 gr. di gelatina fusa a bagnomaria e due decilitri di curaçao. Mettere il composto su ghiaccio, colorarlo con un po' di carminio e, prima che la gelatina sia completamente rassodata, sistemarla sia nelle bucce delle arance, sia in piccole tazzine di porcellana o d'argento. Si può anche versare la gelatina semi-rappresa in piccole crostate di pasta sfoglia od altra pasta adatta.

**2246. Arance alla Cirano.** Togliere la parte superiore a 6 od 8 belle arance. Svuotarle col manico di un cucchiaio d'argento, badando di non rovinare la buccia delle arance stesse. Preparare una gelatina all'arancio e riempire per metà con detta gelatina semi-rappresa le bucce svuotate. Mettere le arance così preparate sul ghiaccio pesto e, quando la gelatina sarà completamente rassodata, finire di riempirle con un composto costituito dalla gelatina avanzata (all'incirca un decilitro e mezzo) e da 1/4 di litro di panna montata aggiunta di un po' di carminio. Terminare con una decorazione eseguita sempre col medesimo composto (mediante il cartoccio con cornetto scannellato). La farcitura deve sorpassare i tondi di buccia d'arancia. Si aggiustano poi le arance così preparate su di un piatto guarnito di salvietta.

**2247. — Arance alla Regina.** Procedere come è stato detto alla precedente ricetta. Tagliare a dadolini un po' di polpa d'arancia e mescolare ad essa in quantità eguale delle fragole, dello zucchero e del kirsch. Farcire le arance all'ultimo momento e nascondere la farcia con una cucchiaiata di panna montata.

**2248. — Mandarini sorpresa.** Svuotare una dozzina di mandarini attraverso ad un'apertura praticata nella parte superiore. Schiacciare fortemente la polpa e passarne il sugo attraverso ad un telo di lino. Aggiungere al succo di mandarino così ottenuto 150 gr. di zucchero a velo e 4 pezzi di zucchero stropicciati su qualche mandarino, in modo da far loro assorbire l'aroma della buccia. Lasciar fondere a freddo ed aggiungere poi 8 gr. di gelatina fusa e, quando il composto comincerà a coagulare, aggiungere ancora 1/4 di litro di panna montata ed una traccia di carminio. Riempire i mandarini con detto composto, richiudere i medesimi col piccolo coperchio tolto all'inizio della lavorazione e farli rapprendere su ghiaccio.

**2249. — Svedese di mele in gelatina.** Pelare e dividere in quarti 500 gr. di mele Calvilla (questa qualità di mele non si deforma durante la cottura).

Togliere il torsolo ai quarti di mela e farli cuocere molto adagio in uno sciroppo vanigliato composto di 150 gr. di zucchero e ½ litro di acqua. Appena cotte, scolare le mele. Prendere una metà delle medesime e far loro levare un paio di bollori in un po' di sciroppo fortemente colorato al carminio. Raffreddare. Con lo sciroppo di cottura, aggiunto di 12 gr. di gelatina disciolta a bagnomaria, si preparerà una gelatina limpida alla quale verrà aggiunto un po' di succo di limone e che verrà passata attraverso ad una salvietta. Quando tale gelatina sarà fredda ma ancora non rappresa, si aggiungeranno 2 bicchierini di ottimo kirsch e si verserà il tutto in uno stampo da budino con incavatura centrale, sistemando poi lo stampo nel ghiaccio pesto. Quando la gelatina sarà un po' rappresa attorno allo stampo, si provvederà a svuotarlo e lo si rimetterà rapidamente sul ghiaccio. In tal guisa esso rimarrà rivestito di uno strato di gelatina alto mezzo centimetro. Decorare allora il fondo dello stampo con dei pezzetti di ciliegia candita; aggiungere quindi uno strato di quarti di mela bianchi e rossi e terminare con l'aggiunta di gelatina. Lasciar rassodare su ghiaccio; rimettere un altro strato di mele e poi un altro strato di gelatina; continuare così fino ad avere completamente riempito lo stampo. Quando il tutto sarà ben rappreso, immergere lo stampo per un secondo in una pentola di acqua leggermente calda e sformar poi il dolce su di un piatto che sarà stato raffreddato in precedenza. Contornare con l'avanzo di gelatina, tritato.

*Nota.* — Si possono preparare delle « svedesi » con qualsiasi sorta di frutta od anche con una miscela di varie frutta: in tal caso la varietà delle tinte procurerà un dolce di aspetto originale.

**2250. — Macedonia di frutta in gelatina.** Fragole, lamponi, ribes, uva spina, un po' di ribes nero, ciliege, pesche, albicocche, mandorle fresche spellate, ecc.; tutte queste frutta (ben mature, in modo che non sia necessario di farle cuocere) sono adatte per la macedonia di frutta. Riunirle in una bella insalatiera di cristallo od in un timballo d'argento (le frutta più grandi verranno tagliate a pezzi). Versare sul tutto della gelatina al kirsch, al maraschino od anche allo spumante, ma preparata con metà di quella dose di gelatina che è comune. Tenere su ghiaccio fino al momento di servire e portare in tavola nel recipiente stesso di preparazione, che sarà stato aggiustato su di un piatto guarnito di salvietta.

**2251. — Monte bianco alle castagne.** Incidere tutt'attorno la buccia di grosse castagne (500 gr. in tutto). Metterle in una pentola d'acqua fredda e lasciarvele fino alla prima ebollizione. Spellarle rapidamente, togliendole dall'acqua una alla volta e senza dar loro il tempo di raffreddarsi, gettarle in un recipiente contenente del latte vanigliato bollente. Finire la cottura delle castagne nel latte suddetto. Scolarle, una volta cotte, e passarle al setaccio fino.

Cuocere allora 150 gr. di zucchero a pezzi, aggiunto di un bicchiere da marsala d'acqua e di un pezzetto di vaniglia; la cottura va continuata fino al grado di cottura detto « alla pallina »; mescolare quindi tutt'assieme: la

purea di castagne, lo zucchero cotto e aggiungere quanto una noce di burro. Lavorare il composto. Mettere la crema di castagne così ottenuta in un sacchetto con fondo piuttosto sottile. Prendere uno stampo da savarin burrato e spolverato di zucchero e riempirlo con la crema di castagne, facendo colare la medesima irregolarmente in modo da formare una specie di nido. Voltare lo stampo su di un piatto ben freddo, usando la massima precauzione. All'ultimo momento si riempirà la cavità centrale con della crema Chantilly disposta a cupola. La fig. 334, dà la presentazione di questo dolce.

**2252. — Plombière alle castagne.** Preparare mezzo litro di crema inglese pochissimo collosa e ben vanigliata. Aggiungere ad essa 250 gr. di purea di castagne. Versare uno strato del composto al fondo di uno stampo cosidetto da bomba ed aggiustare su detto strato dei biscotti savoiardi bagnati di rhum. Mettere in ghiaccio a rapprendere e ricominciare la stessa stratificazione: castagne, biscotti ed ancora castagne, fino a riempire completamente lo stampo. Coprirlo quindi ermeticamente ed affondarlo nel ghiaccio tritato e leggermente salato. Dopo un'ora si potrà sformare il dolce, che verrà salsato con dello zabaglione freddo al rhum.

**2253. — Purea di banane.** Pelare delle banane ben mature, schiacciarle aggiungendo alla polpa un po' di zucchero e passare il tutto attraverso ad un setaccio. Si serve accompagnata da biscottini.

**2254. — Insalata di arance e banane.** Tagliare a fette 8 arance e 6 od 8 banane. Spolverare detta frutta con un po' di maraschino e vino bianco. Lasciar riposare per un'ora al freddo. Si serve nelle coppe da spumante, con biscotti.

**2255. — Turbante d'Agen.** Cuocere nel latte vanigliato 125 gr. di riso; aggiungere 100 gr. di zucchero e 10 gr. di gelatina, fusa a parte. Quando il composto comincerà a raffreddarsi, mescolare ad esso 1/4 di litro di panna montata. Versare il tutto in uno stampo a corona; far rassodare su ghiaccio e sformare quindi su di un piatto rotondo. Guarnire il vuoto del centro con una composta di prugne al vino rosso, legata con qualche cucchiaiata di marmellata di albicocche: il tutto ben freddo.

**2256. — Mousseline di lamponi.** Passare al setaccio di crine 500 gr. di lamponi; unire 200 gr. di zucchero a velo e lasciar fondere. Aggiungere il succo di mezzo limone e 5 fogli di gelatina, fatti fondere a parte. Prima di lasciar completamente gelificare il composto, aggiungere anche 250 gr. di panna montata. Versare il composto in una larga coppa oppure in una insalatiera, mettere su ghiaccio e servire poi in tavola, dopo aver aggiustato qualche bella fragola e dei savoiardi tagliati in due sulla mousseline, a mo' di guarnizione.

*Nota.* — Badare di non usare per la stacciatura delle frutta, altro setaccio che quello di crine. I setacci metallici ossidano le frutta e le anneriscono.

**2257. — Maionese al cioccolato.** Fondere 250 gr. di cioccolato in pochissima acqua. Lavorare nel frattempo alla spatola 200 gr. di zucchero e 6 o 7 tuorli d'uovo. Mescolarli al cioccolato cotto; far levare un solo bollore ed aggiungere quindi al composto 150 gr. di ottimo burro. Si serve ben fredda. Il volume del dolce può venir aumentato aggiungendo 3 bianchi battuti a neve; questa aggiunta schiarisce però notevolmente la bella tinta data dal cioccolato.

**2258. — Focaccia russa.** Questo dolce è quasi un gelato. Preparare uno sciroppo con 1/4 di litro d'acqua e 125 gr. di zucchero; versarlo lentamente su 5 tuorli d'uovo; rimettere il tutto sul fuoco e far densificare il composto come se si trattasse di una crema inglese, badando che non abbia a bollire. Aggiungere 200 gr. di cioccolato fino, rammollito in forno e ben mescolare il tutto in modo da ottenere un insieme assolutamente liscio. Far raffreddare e aggiungere poi 250 gr. di panna montata. Versare il composto in uno stampo da maddalena a bordi uniti, ben freddato in precedenza. Coprirlo fortemente col coperchio e saldare la congiunzione fra stampo e coperchio con un po' di burro. Tenere in ghiaccio salato per 2 ore. Al momento dell'uso, togliere il coperchio, svuotare un po' la parte centrale del dolce ed introdurre nella cavità prodotta due tavolette di cioccolato grattato. Richiudere l'apertura restante con il composto che era stato prelevato e sformare quindi il dolce su di un piatto rotondo. Salsare con crema inglese al cioccolato, alla quale saranno state aggiunte due cucchiaiate di panna montata.

**2259. — Testa di negro.** Preparare un apparecchio per budino al riso con 150 gr. di riso, mezzo litro di latte, 125 gr. di zucchero vanigliato e 3 uova, i cui bianchi verranno battuti a neve. Far cuocere poi il riso in uno stampo semi-sferico. Lasciar raffreddare dopo averlo sformato e rivestire completamente il dolce con una crema inglese al cioccolato molto densa. Oltre che freddo, questo dolce può venir presentato caldo.

## Dolci freddi a base di frutta.

**2260. — Fragole alla Cardinale.** (Per 5 persone). Far freddare su ghiaccio 500 gr. di grosse fragole; passare poi al setaccio 250 gr. di lamponi ed aggiungere a tale purea 150 gr. di zucchero a velo ed un cucchiaino di succo di limone. Lasciar fondere lo zucchero a freddo, tenendo la purea sul ghiaccio. Aggiustare le fragole in una coppa di cristallo ben ghiacciata e bagnarle con la purea di lamponi. Cospargere il tutto di mandorle fresche affettate.

**2261. — Fragole alla Margot.** Preparare una bavarese alle fragole con pochissima gelatina e versarla in un timballo od in una coppa di cristallo piuttosto larga di fondo. Mettere il recipiente sul ghiaccio pesto e quando la bavarese sarà rappresa, aggiustare su di essa delle grosse fragole. Fra l'una e l'altra fila di fragole si metterà una riga di crema Chantilly, servendosi del cartoccio a punta scannellata. Cospargere il tutto di pistacchi affettati. (Vedi la fig. 355).

**2262. — Fragole alla Singapore.** Far macerare con zucchero e kirsch 500 gr. di fragole di bosco e 250 gr. di ananas fresco tagliato a dadolini. Mettere il tutto su ghiaccio. Preparare a parte del riso all'Imperatrice e metterlo quindi in uno stampo da bordura. Sformarlo su di un piatto rotondo ben freddo ed aggiustare fragole ed ananas al centro. Con lo sciroppo che è servito per macerare le frutta, si salsa il tutto (lo sciroppo va però legato con un po' di marmellata di albicocche o, meglio ancora, con della purea di albicocche fresche).

**2263. — Fragole alla Chantilly.** Preparare una ottima crema Chantilly, più soda che sia possibile, zuccherarla e profumarla di vaniglia all'ultimo momento e metterla nel cartoccio a fondo scannellato. Aggiustarla a corona su di un piatto rotondo e guarnire il centro del dolce con belle fragole sane, tenute precedentemente su ghiaccio e spolverate di zucchero vanigliato. Crema Chantilly e fragole si prestano anche ad altre preparazioni, quale è ad es. quella che diamo alla figura 356.

**2264. — Meringhe Frasalia.** Riempire delle meringhe con fragole di bosco macerate nel kirsch e ricoprirle poi con della crema Chantilly. (Vedi la fig. 358).

**2265. — Pesche alla Cardinale.** Procedere esattamente come è stato detto per le fragole dello stesso nome, con la sola differenza che le pesche vengono cotte in precedenza nello sciroppo vanigliato, sia intere che divise a metà, e raffreddate su ghiaccio. (Vedi la fig. 340).

**2266. — Pesche all'Aurora.** Far rassodare in una coppa di cristallo una bavarese alla vaniglia, ben ispessita con un po' di fecola. Una volta raffreddata si unirà alla bavarese una purea di fragole ben ghiacciata. Cospargere da ultimo le pesche di mandorle affettate e tostate.

**2267. — Pesche alla Réjane.** Preparare delle piccole crostate di pasta frolla. Guarnirne il fondo con una cucchiaiata di gelatina al kirsch e lasciare poi rapprendere in luogo fresco tale gelatina. Aggiustare in ogni tartelletta di pasta frolla una mezza pesca cotta allo sciroppo e ben raffreddata. La mezza pesca verrà disposta rivoltata in modo da poter mettere al centro della medesima della crema Chantilly; fra pesca e crostata si metterà una fila di fragole, come è indicato alla fig. 341.

**2268. — Pesche alla Ninon.** Preparare del riso alla Imperatrice e sistemarlo in una cosidetta « bomba ». Preparare una crema inglese alla gelatina, alla quale verranno unite delle frutta candite tagliate a dadolini e macerate al kirsch. Far rapprendere la crema in uno stampo a bordura di dimensioni tali da permettere di sformare al centro di esso lo stampo col riso all'Imperatrice. Sformare quindi il bordo in crema ed al centro il riso. Fra riso e bor-

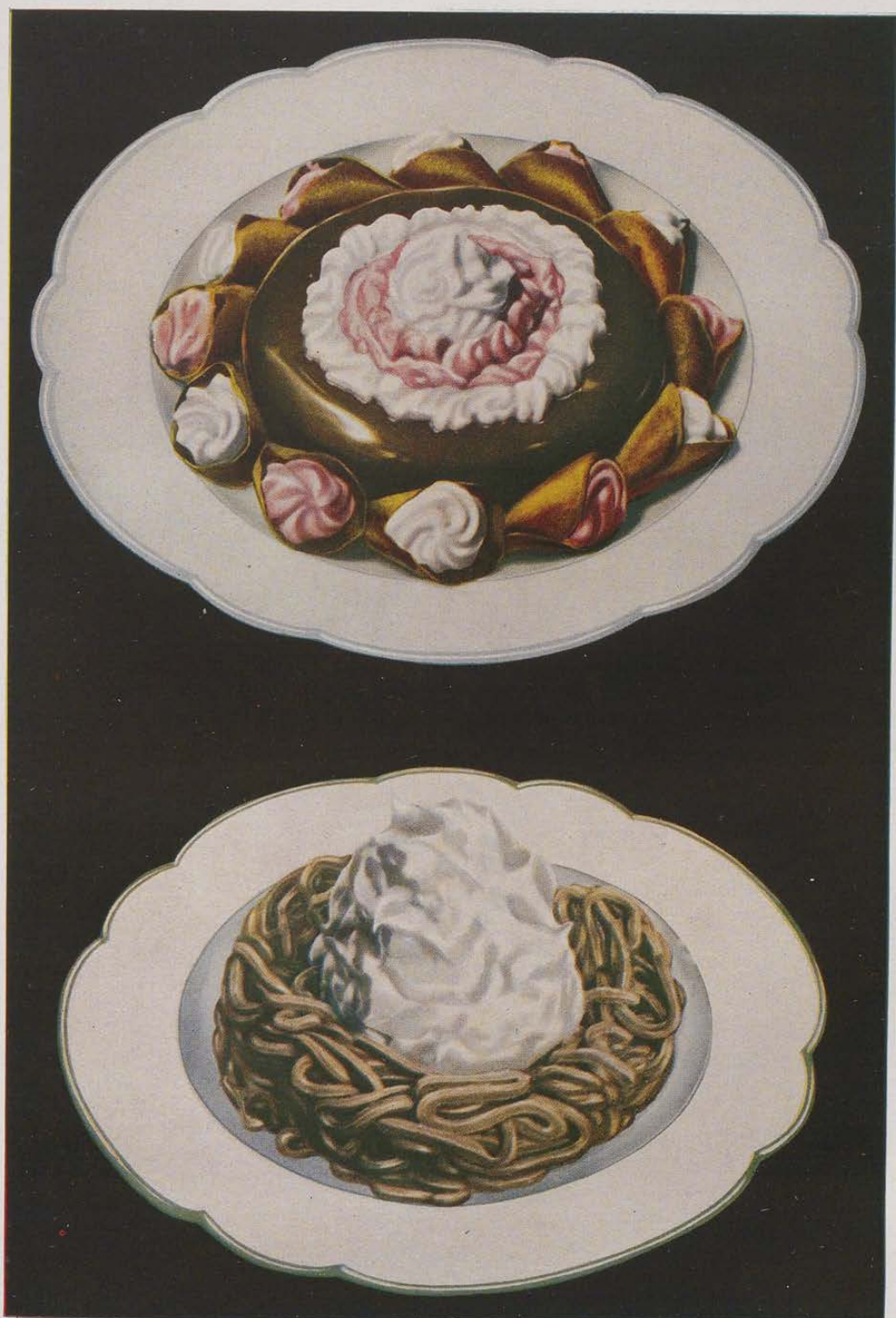



Fig. 333 – Crema Beau-Rivage (Ricetta 2225).
Fig. 334 – Monte bianco alle castagne (Ricetta 2251).

Fig. 335 – Ananas alla Ninon (Ricetta 2278).

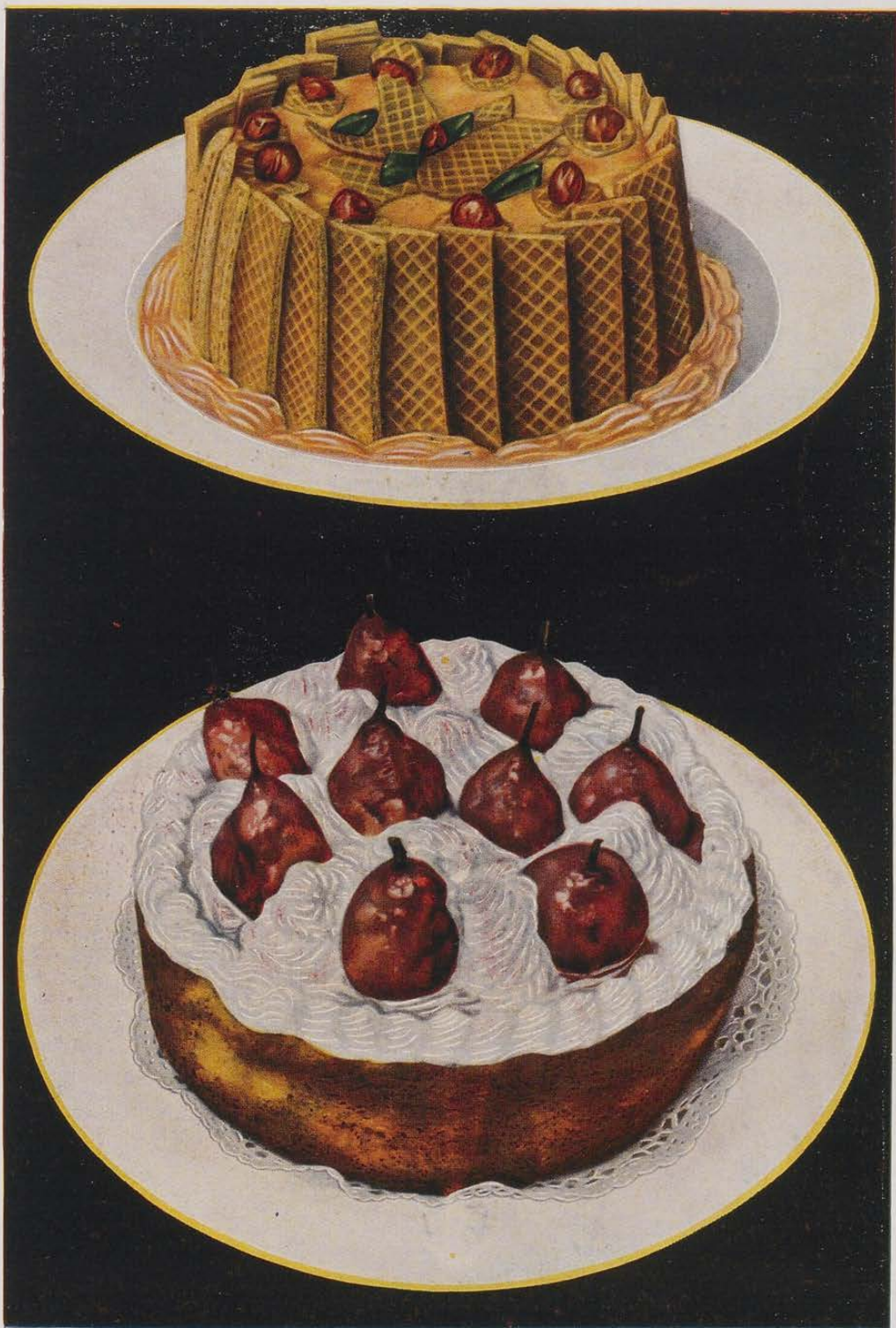



Fig. 336 - Charlotte alla Montreuil (Ricetta 2218).
Fig. 337 - Pere alla Delfina (Ricetta 2276).

Fig. 338 - Coppa di frutta gelate allo spumante (Ricetta 2287).
Fig. 339 - Pere alla Floretta (Ricetta 2271).

dura si aggiusteranno delle belle mezze pesche cotte allo sciroppo, ben ghiacciate. Versare sull'insieme lo sciroppo di cottura delle pesche, legato alla marmellata di albicocche e profumato con un po' di kirsch. (Vedi la fig. 342).

**2269. — Pere all'Almina.** Far cuocere nello sciroppo vanigliato delle belle pere morbide, divise in due. Preparare una crema con 3 tuorli d'uovo, 100 gr. di zucchero e mezzo cucchiaino di fecola; versare sulle uova battute 2 decilitri di latte e aggiungere la buccia di un'arancia. Far densificare la crema senza lasciarla bollire e farla poi raffreddare. Aggiungere allora due cucchiaiate di doppia panna freschissima e la buccia di una arancia tagliata in Giuliana finissima, fatta bollire in precedenza per qualche momento. Disporre le pere fredde una vicina all'altra in un piatto fondo; versare su di esse la crema e porre fra l'una e l'altra pera una cucchiaiata di crema Chantilly. (Vedi la fig. 345).

**2270. — Pere alla Carmen.** Far cuocere le pere tagliate in due od in quattro a seconda della loro grandezza. Lasciarle raffreddare. Preparare a parte una bavarese alle fragole scarsamente aggiunta di gelatina e versarla in una bella coppa di cristallo oppure in una insalatiera. Far rapprendere la bavarese su ghiaccio e disporre poi su di essa le pere. Salsare con una eccellente crema inglese alla vaniglia e cospargere di pistacchi tritati.

**2271. — Pere alla Floretta.** Cuocere 60 gr. di semolino in 1/4 di litro di latte; aggiungere 80 gr. di zucchero abbondantemente vanigliato e 60 gr. di gelatina fusa a bagnomaria. Lasciar raffreddare. Quando il composto comincerà a rapprendersi, mescolare ad esso 1/4 di litro di panna montata. Versare in uno stampo da bordura bagnato e lasciar rapprendere su ghiaccio. Sformare su di un piatto rotondo; guarnire il centro con una composta di pere tagliate in quarti e cotte in uno sciroppo costituito di ottimo vino rosso e di zucchero e aromatizzato alla cannella. Le pere dovranno rimanere ben ghiacciate. Versare su di esse il sugo di cottura ridotto e legato con un po' di gelatina di ribes. Decorare con mezzi pistacchi. Un'altra presentazione delle stesse pere alla Floretta, è data alla fig. 339.

**2272. — Pere alla Cardinale.** Trattare le pere esattamente come è stato detto per le fragole e le pesche dello stesso nome.

**2273. — Pere alla Joinville.** Preparare una crema rovesciata al caramello. Sformarla quando è fredda, su di un piatto tondo ed aggiustare al centro od attorno (a seconda che lo stampo usato sia a vuoto centrale o no) una composta di pere cotte allo sciroppo vanigliato e profumato al succo di limone.Ricoprire abbondantemente le pere con della crema Chantilly ben soda e decorare il tutto con della crema leggermente rosata. Salsa di albicocche al kirsch, aggiunta di un po' dello sciroppo delle pere.

**2274. — Pere alla moresca.** Far cuocere allo sciroppo delle belle mezze pere fondenti e lasciarle raffreddare. Aggiustarle in una compostiera o in un

piatto fondo e salsarle con dell'ottima crema inglese al cioccolato fredda, ispessita mediante aggiunta di un pizzico di fecola. Cospargere il tutto di polvere di mandorle tostate e sistemare al centro del piatto della crema Chantilly. Fra una pera e l'altra si metteranno dei quarti di banana cotti allo sciroppo e ben freddi. (Vedi la presentazione alla fig. 345).

2275. — **Pere ghiacciate alla Ascanio.** Preparare una pasta frolla all'italiana. Riempirla — dopo averla cotta a secco — con una bavarese al mandorlato; aggiustare sulla bavarese delle mezze pere cotte allo sciroppo, svuotate al centro e riempite di ciliege sotto spirito mescolate ad un po' di crema pasticcera. Salsare le pere con una purea di lamponi ben zuccherata o con della gelatina di lampone e disporre fra l'una e l'altra pera una cucchiaiata di panna montata. Cospargere di pistacchi e di mandorle affettate.

2276. — **Pere alla Delfina.** Cuocere una crostata piuttosto fonda, in pasta da brioche comune (si cuoce come ogni altra crostata). Farcirla con della crema pasticcera fine, profumata al rhum e guarnire con pere cotte allo sciroppo, ben raffreddate. Contornare di crema Chantilly. Alla crema pasticcera possono venir aggiunte delle frutta candite tagliate a dadolini. (Vedi la fig. 337).

2277. — **Mele alla Richelieu.** Prendere delle mele di media grandezza, che non si deformino durante la cottura. Farle cuocere con dello sciroppo vanigliato a fuoco lento; scolarle e farle ben bene raffreddare. Disporle quindi su piccole rotelle di pasta genovese, formanti zoccolo e bagnarle con una gelatina abbondantemente profumata di ribes e lamponi. Farcire il centro delle mele (che saranno state svuotate del torsolo prima della cottura) con un trito di frutta candite legato con della gelatina di ribes. Decorare ogni mela con ciliege candite e con angelica.

2278. — **Ananas alla Ninon.** Togliere ad un ananas fresco la parte superiore e svuotarlo completamente ad 1 cm. dal bordo, mediante un sottile coltellino. Dopo aver svuotato l'ananas, esso si presenterà come un timballo. La polpa tolta dall'interno del frutto verrà affettata sottilmente e le fettine verranno macerate con kirsch e zucchero. Far macerare allo stesso modo 500 gr. di fragole di bosco e 4 o 5 banane affettate. Il tutto sarà tenuto su ghiaccio, come pure la « crosta » dell'ananas. Disporre poi detta « crosta » su di un piatto ben freddo. Guarnirne il fondo con le fragole e le banane e disporre su tale strato le fette di ananas. Terminare di farcire l'ananas con della crema Chantilly, che verrà decorata con qualche bella fragola. Contornare l'ananas con piccole crostate di pasta frolla, riempite di crema Chantilly e decorate con una bella fragola ognuna. Contemporaneamente si servirà della salsa ai lamponi. (Vedi la fig. 335).

2279. — **Timballo d'ananas alla veneziana.** Preparare una gelatina al kirsch. Foderare con detta gelatina un timballo e disporre poi al fondo del

medesimo e tutt'attorno delle sottili fettine di ananas cotte allo sciroppo, divise in due, ben raffreddate ed asciutte. Dette fette verranno accavallate una sull'altra in modo da rivestire completamente lo stampo. Col resto dell'ananas si preparerà una bavarese che servirà a riempire completamente lo stampo. Finire con qualche cucchiaiata di gelatina e far rapprendere su ghiaccio.

**2280. — Albicocche alla reale.** Aggiustare delle mezze albicocche su di una bordura di semolino alla panna montata profumata e decorata con una crema al burro con caffè. Al centro del piatto si aggiusterà della crema Chantilly ben soda. Piatto di ottima presentazione, che può venir preparato anche con altre frutta. (Vedi la fig. 325).

**2281. — Spuma favorita.** Proporzioni: 100 gr. di zucchero in polvere vanigliato, 250 gr. di lamponi, 80 gr. di zucchero a velo, ½ litro di panna montata, 8 conchiglie di meringa, 1 bicchierino di maraschino.

Mescolare alla panna montata lo zucchero vanigliato, il maraschino e le conchiglie di meringa che vanno grossolanamente spezzettate. Versare il tutto in uno stampo da « bomba » a bordi lisci; chiudere ermeticamente e tenere sotto ghiaccio pesto, leggermente salato, per 2 ore. Sformare quindi su di un piatto ben ghiacciato e salsare la spuma con una salsa preparata con i lamponi passati al setaccio, ai quali sarà stato aggiunto all'ultimo momento lo zucchero a velo. La preparazione di questo dolce va fatta all'ultimo momento.

## Dolci semplici a base di frutta.

**2282. — Spuma alle fragole.** Proporzioni: 500 gr. di fragole, 4 bianchi d'uovo, 150 gr. di zucchero in polvere, ½ litro di panna montata.

Passare le fragole al setaccio e mescolarle accuratamente ai bianchi d'uovo ben battuti a neve ed allo zucchero. Disporre questo composto in una coppa di cristallo e guarnirlo con la panna montata. Tenere in serbo qualche grossa fragola per la decorazione della panna. Si può anche procedere come segue: passare le fragole al setaccio, unire lo zucchero alla purea ottenuta e mescolare purea di fragole e panna montata. Disporre il composto in una coppa di cristallo e decorarlo con qualche grossa fragola.

**2283. — Crema di Maizena.** Proporzioni: 1 litro di latte, 6 cucchiaini di maizena, 6 cucchiaini di zucchero, 2-3 uova, un po' di vaniglia.

Mettere a bollire il latte con lo zucchero e la vaniglia. Disciogliere la maizena in un po' di latte freddo e versarla poi nel latte; cuocere per 5 minuti avando cura di ben agitare il composto. Ritirare allora il recipiente dal fuoco; aggiungere i tuorli d'uovo battuti e rimettere il tutto sul fuoco fino all'inizio dell'ebollizione. Raffreddare quindi la crema e quando questa sarà tiepida, aggiungere i bianchi d'uovo battuti a neve e qualche frutto di stagione, tagliato a dadolini e macerato nel kirsch.

**2284. — Crema spumosa.** Aggiungere ad una crema cotta e raffreddata (mezza dose) ½ litro di panna montata. Servire, dopo aver contornata la crema con frutta di stagione cotte o crude.

**2285. — Salsa di lamponi per dolci.** Proporzioni: 500 gr. di lamponi, 200-250 gr. di zucchero in polvere, ½ tazza di panna.

Passare al setaccio i lamponi crudi, unir loro lo zucchero e mescolare per 8-10 minuti. Aggiungere quindi la panna, montata per metà. Questo composto può anche servire come crema; in tal caso verrà messo in una coppa e servito con biscotti.

**2286. — Salsa alla Melba.** (*Purea di lamponi*). La purea di lamponi viene usata per il riso alle frutta o alla crema, per le creme ghiacciate e per i dolci in genere. Si serve molto spesso con il gelato alla vaniglia (in coppe). Vedi: *Pesche alla Melba.*

**2287. — Frutta gelate allo spumante.** Preparare una macedonia di frutta e disporla come è stato già detto (*Macedonia di frutta in gelatina*). Invece di bagnare le frutta di gelatina, si provvederà a ricoprirle con uno sciroppo pesante 32° al quale verrà aggiunto un bicchiere di ottimo spumante secco. Invece dello spumante si può aggiungere allo sciroppo un liquore qualsiasi. Mettere le frutta col loro liquido in un recipiente adatto e tenerle sotto ghiaccio non salato per un paio d'ore. (Vedi la fig. 338).

**2288. — Melone ghiacciato all'orientale.** Prendere un bel melone maturo. Togliere un piccolo coperchio al medesimo e svuotarlo dei semi e dell'acqua. Con un cucchiaio d'argento, si distaccherà quindi la polpa del melone, badando di non rovinarne la scorza. Mettere la polpa tolta dal melone entro ad una terrina e aggiungere un'eguale quantità di ananas e mezza dozzina di banane. Tutte le frutta verranno tagliate a pezzi non eccessivamente grossi. Versare tutto nel melone, aggiungere due pugni di zucchero e un decilitro di kirsch e chiudere il melone col coperchio precedentemente tolto. Con un po' di burro si provvederà ad una chiusura perfetta, poi si terrà il melone in ghiaccio per due ore. Metterlo quindi su di un piatto adatto guarnito di salvietta (dopo aver tolto il burro).

**2289. — Melone sorpresa.** Tagliare il melone, toglierne i semi e farcirlo con fragole legate con della purea di lamponi ben zuccherata. Tenere in fresco per un paio d'ore e cospargere di kirsch al momento di servire.

**2290. — Turbante di fragole.** Al centro di un savarin al kirsch disporre delle fragole molto profumate e ricoprirle con una piramide di crema Chantilly che verrà poi guarnita con qualche fragola. Al momento di servire si salserà il tutto con della purea di lamponi ben zuccherata e fatta raffreddare.

**2291. — Frutta alla crema vanigliata.** Fragole o lamponi, piccoli biscotti secchi, crema alla vaniglia. Coprire il fondo di una compostiera con le frutta

zuccherate; mettere al di sopra dei biscottini; poi ancora delle frutta. Ricoprire da ultimo con la crema alla vaniglia calda. Dopo aver raffreddato il tutto, si decorerà il dolce con qualche frutto.

**2292. — Lamponi in crema acida.** Mescolare alla panna del latte cagliato, ma asciutto. Battere il composto per una diecina di minuti, fino a quando sarà ben consistente e versarlo poi sui lamponi (od altre frutta del genere) ben zuccherati. Cospargere la superficie di nocciole tritate.

## LE FRUTTA IN COMPOSTA.

Le frutta da mettere in composta non dovranno essere eccessivamente mature e verranno cotte intere, per metà o tagliate in quarti, a seconda della loro grandezza. La cottura verrà fatta con sciroppo vanigliato (ben zuccherato). Certe frutta come le pere, le ciliege e le prugne, possono venir cotte in uno sciroppo composto di vino rosso e zucchero, profumato alla cannella invece che alla vaniglia. Lo sciroppo di cottura va poi ridotto ed in certi casi anche legato, sia con della marmellata di albicocche, sia con della fecola, ecc. In linea di principio però, le frutta in composta vengono accompagnate dal solo sciroppo di cottura ridotto.

**2293. — Composta di albicocche.** Dividere in due le albicocche e gettarle in uno sciroppo vanigliato del peso di 18° circa. Lasciarle cuocere solamente per qualche minuto a fuoco molto dolce e toglierle dallo sciroppo che verrà ridotto di metà. Aggiustare le albicocche nella compostiera e bagnarle col loro sciroppo. Sulle albicocche si aggiusteranno poi le mandorle tolte dal loro nocciolo, dividendo ogni mandorla in due.

**2294. — Composta di pesche.** Si procede come è stato detto per le albicocche, dando un maggior tempo di cottura, dato che le pesche non sono tanto delicate quanto le albicocche. Togliere la pelle alle pesche cotte (non prima!). (Molte qualità di pesche sono più delicate delle albicocche; ad es. quelle acquose a polpa tenera o feculose come la gialla d'acqua, ecc.; in questo caso basta far alzar loro un semplice bollore. Tenerle poi ben coperte sul bordo del fuoco perchè la cottura avvenga a perfezione. « *N. d. T.* »).

**2295. — Composta di ciliege.** Snocciolare le ciliege e farle cuocere poi in uno sciroppo al vino od all'acqua, cotto molto fortemente. Dato che le ciliege rendono molta acqua, bisognerà badare a che lo sciroppo sia molto ridotto prima che vi si immergano le ciliege stesse. Tolte le ciliege cotte, lo si farà nuovamente ridurre e si potrà magari anche legarlo con un po' di fecola o di arrow-root. Addizionarlo quindi di un po' di kirsch. Le ciliege possono venir cotte anche col loro nocciolo: in tal caso si lascerà un pezzetto di picciuolo ad ognuna. (Le ciliege sono eccellenti cotte nel proprio liquido con l'aggiunta di solo zucchero ed un po' di buccia di limone. « *N. d. T.* »).

**2296. — Composta d'ananas.** Affettare sottilmente un ananas privato della parte centrale o cuore, mediante un tagliapaste. Far cuocere le fette stesse in un sciroppo vanigliato, molto zuccherato. Disporre le fette cotte in una compostiera; bagnarle con lo sciroppo ridotto ed aromatizzato al kirsch oppure al rhum.

Usando dell'ananas in scatola, si procede allo stesso modo, preparando però lo sciroppo col liquido contenuto nella scatola.

**2297. — Composta di prugne secche.** Mettere le prugne secche a bagno il giorno precedente, con acqua o con vino. Farle cuocere molto adagio in uno sciroppo preparato col vino o con l'acqua servita per bagnarle, e con la necessaria quantità di zucchero e di buccia di limone.

**2298. — Composta di fragole.** Far cuocere le fragole a fuoco bassissimo in uno sciroppo molto cotto e profumato alla vaniglia. Quando le fragole avranno resa la loro acqua, si provvederà ad aggiustarle in una compostiera. Far ridurre lo sciroppo e legarlo con un po' di gelatina di ribes. (Le fragole sono delicatissime nella cottura e non devono bollire; metterle in una concolinetta, versarvi sopra lo sciroppo denso e bollente, coprirle e lasciarle raffreddare rigirandole delicatamente un paio di volte. In questo modo conservano meglio il loro aroma. « *N. d. T.* »).

**2299. — Composta di mele.** Se si vogliono servire delle mele intere, bisognerà sceglierle piccole. Spellarle e svuotarle al solito; passarle al limone e farle poi cuocere nello sciroppo vanigliato. Si possono tagliare le mele in quarti. Se si tratta di qualità delicate, sorvegliarne attentamente la cottura, poichè, specialmente le renette e le altre qualità feculose, si disfano facilmente.

**2300. — Composta di pere.** A seconda della loro grandezza, si lasceranno intere o si taglieranno in due o più parti. Per lo più le pere resistono alla ebollizione. Colorarle — se si desidera — di carminio, oppure cuocerle nel vino rosso.

**2301. — Composta di banane.** Cuocere le banane nello sciroppo a fuoco molto dolce, aggiungendo un po' di rhum. Si possono lasciare intere o dividerle in due nel senso della lunghezza. Appena pronte, sistemarle nella compostiera e ridurre lo sciroppo, che verrà poi legato con della marmellata di albicocche.

**2302. — Composta di prugne.** Tutte le prugne possono venir servite in composta; se si tratta di esemplari eccessivamente grossi, si potrà dividerle in due.

**2303. — Composta di rabarbaro.** Tagliare le coste di rabarbaro a pezzi lunghi 5 cm., spellarle e metterle a cuocere in pochissimo sciroppo molto denso, dato che il rabarbaro rende molta acqua. Poichè facilmente si spappola, si consiglia di coprire la composta con un foglio di carta e di far cuocere in forno pochissimo caldo. Scolare i singoli pezzi con grande precauzione e cura, aggiustarli nella compostiera e bagnarli poi con lo sciroppo di cottura ben ristretto.

**2304. — Composta di macedonia.** Tutte le frutta possono far parte di questa composta. Cuocere separatamente ogni qualità di frutta, facendo uso del medesimo sciroppo. Certe frutta possono tuttavia venir cotte contemporaneamente. Sono assolutamente da cuocere a parte quelle frutta che dànno una colorazione al liquido di cottura. Mescolare poi le frutta cotte e bagnarle con lo sciroppo leggermente legato.

## I GELATI ED I LORO DERIVATI

Non vi sono difficoltà per la preparazione dei gelati, a condizione di avere a propria disposizione tutto il materiale necessario e specialmente la sorbettiera.

Quando si acquista una sorbettiera, sarà meglio scegliere un modello piuttosto grande. A titolo d'indicazione diremo che una sorbettiera da tre litri non permette di fare più di un litro e un quarto di gelato, il che non basta che insufficientemente per 8 persone.

I gelati si dividono in due categorie:

1) *Di crema* (preparati cioè con uova e latte, tipo: gelato alla vaniglia).

2) *Di frutta* (preparati con sciroppo, purea di frutta o succo di frutta).

**2305. — Come si può preparare un gelato, senza sorbettiera.** Non è una cosa difficile. Prendere una marmitta od un altro recipiente a due manici (non un solo manico lungo) e immergerla in un recipiente più grande contenente il ghiaccio pestato ed il sale. Con la mano sinistra si imprimerà alla marmitta un movimento rotatorio mentre con la mano destra armata di spatola metallica, si baderà a distaccare la crema ghiacciata che si verrà formando contro le pareti della marmitta. Evidentemente quest'operazione richiederà maggior tempo che non con una sorbettiera adatta.

**2306. — Gelato alla vaniglia.** Proporzioni per 6 persone: 150 gr. di zucchero, 5 tuorli d'uovo, mezzo litro di latte, una stecca di vaniglia. Lavorare a fondo i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a che il composto risulti molto cremoso. Versare su di esso il latte bollente nel quale sarà stata messa la vaniglia, agitare continuamente e mettere di nuovo sul fuoco il tutto, in modo da farlo densificare (badare di non lasciarlo bollire). Passarlo al setaccino e farlo raffreddare completamente. La sorbettiera verrà caricata con abbondante ghiaccio pesto salato (1 kg. di sale per 10 kg. di ghiaccio). Servendosi di un pezzo di legno si schiaccerà fortemente il ghiaccio tutt'attorno. Assicurarsi del perfetto funzionamento della sorbettiera e versarvi la crema. Chiudere col coperchio e far gelare la crema girando l'apposita manovella senza eccessiva premura, fino ad ottenere una massa solida. Mettere quindi il gelato in uno stampo di grandezza tale da poter venire completamente riempito. Chiudere ermeticamente lo stampo e circondarlo di ghiaccio pesto salato; lasciarvelo fino al momento di servire il gelato (ma non meno di un'ora e mezza). Quando si dovrà sformare il gelato, si immergerà lo stampo per un istante nell'acqua fredda. Togliere quindi il coperchio dello stampo, asciugarlo rapidamente e passare un coltellino attorno al bordo, in modo da distaccare il gelato e far penetrare nello stampo un po' d'aria. Rovesciare su di un piatto guarnito di salvietta, scuotere leggermente lo stampo in modo da distaccare il gelato in modo perfetto.

Fig. 340 - Pesche alla Cardinale (Ricetta 2265).

Fig. 341 - Pesche alla Réjane (Ricetta 2267).

Fig. 342 – Pesche alla Ninon (Ricetta 2268). — Fig. 343 – Bavarese stratificata (Ricetta 2210).

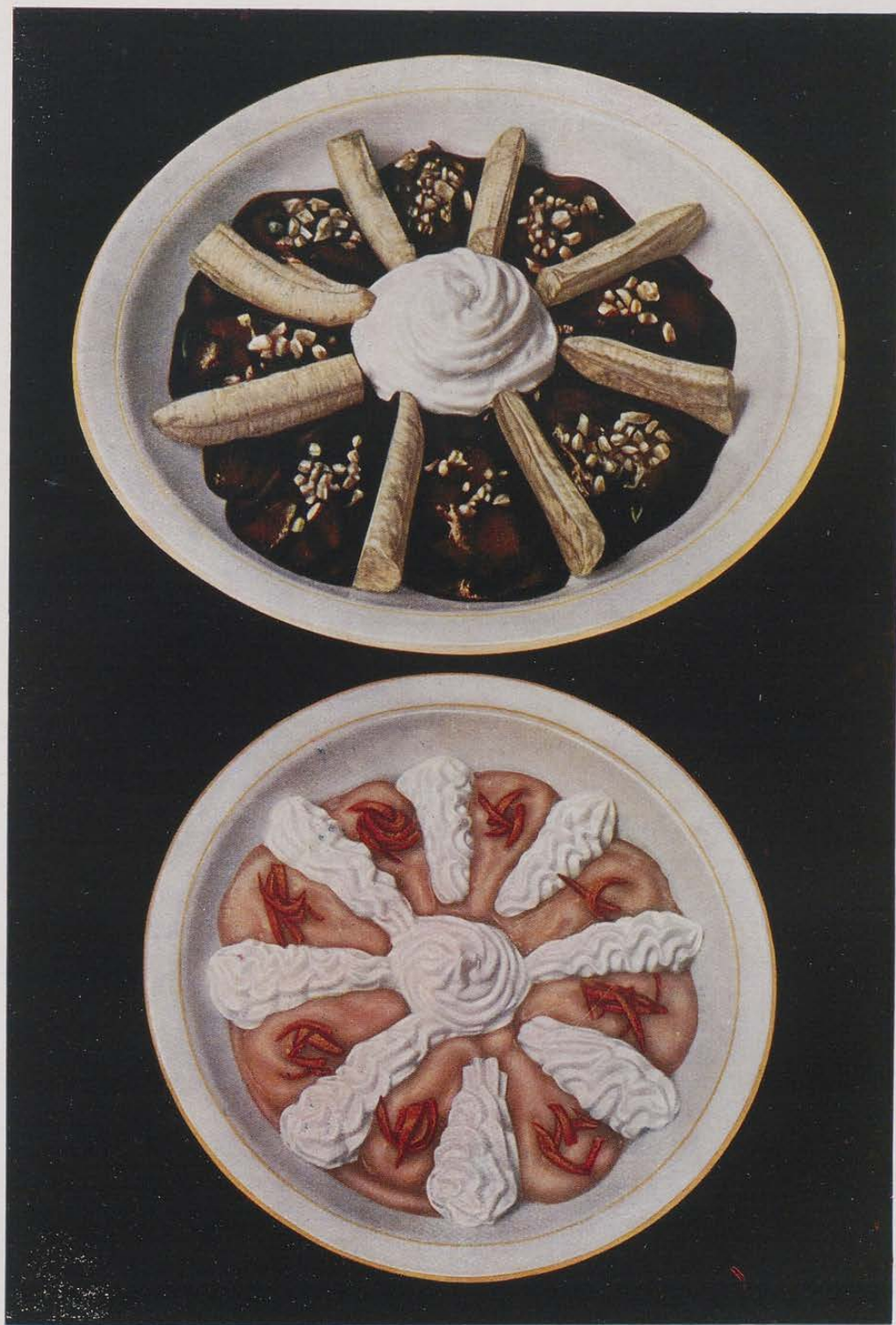



Fig. 344 - Pere alla moresca (Ricetta 2274).

Fig. 345 - Pere all'Almina (Ricetta 2269).

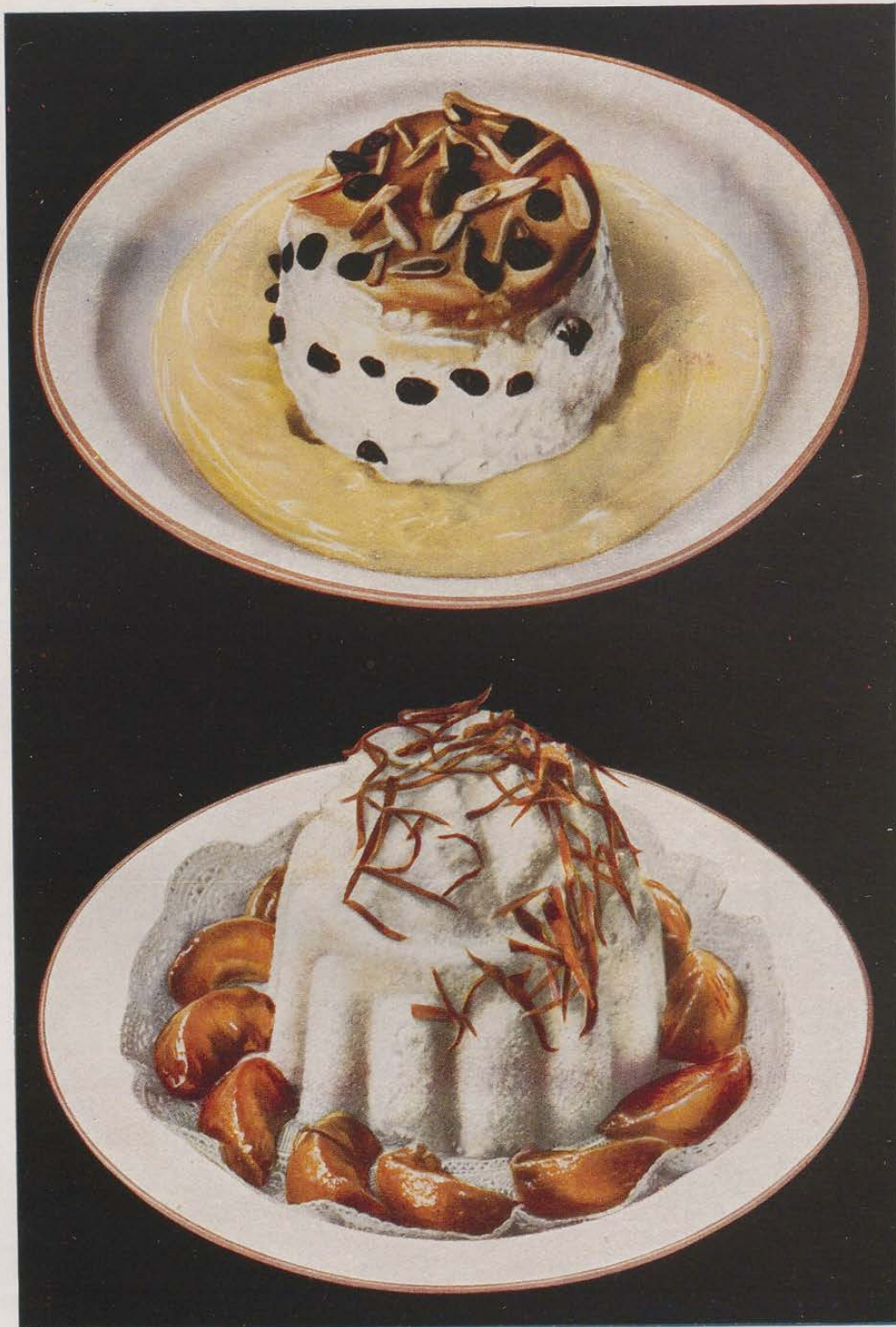



Fig. 346 – Isola natante (Ricetta 2230).

Fig. 347 – Riso al mandarino (Ricetta 2239).

**2307. — Gelato al caffè.** Procedere come è stato detto per il gelato alla vaniglia, usando però 4 decilitri di latte ed 1 decilitro di caffè molto forte, nella preparazione della crema. Aggiungere inoltre qualche goccia di essenza di caffè.

**2308. — Gelato al cioccolato.** Procedere come per il gelato alla vaniglia. Aggiungere 150 gr. di cioccolato o 40 gr. di cacao.

**2309. — Gelato al mandorlato.** Composizione del gelato alla vaniglia, tolto detto aroma. Aggiungere alla crema rappresa in sorbettiera, 125 gr. di mandorlato polverizzato.

**2310. — Gelato Nelusko.** Preparare un gelato leggermente condito di cioccolato ed unirvi del mandorlato in polvere (75 gr.).

**2311. — Gelato « Dama bianca ».** Pestare finemente 125 gr. di mandorle spellate fresche, bagnandole con qualche cucchiaiata di acqua fredda, che verrà aggiunta un po' alla volta, in modo da impedire alle mandorle di diventare oleose. Versare le mandorle così trattate in ½ litro di latte bollente zuccherato con 200 gr. di zucchero e leggermente profumato alla vaniglia. Passare quindi il tutto attraverso ad un setaccio sottile e lasciar raffreddare. Aggiungere poi al latte, 125 gr. di doppia panna leggermente addolcita con zucchero a velo, e trattare il composto al solito. La caratteristica di questo gelato è costituita dal suo candore. Invece di usare della semplice panna si potrà aggiungere la stessa dose di panna montata. In questo caso però, l'aggiunta avrà luogo soltanto quando la crema sarà rappresa.

**2312. — Gelato al caramello.** Procedere come è stato detto per il gelato alla vaniglia. Aggiungere 60 gr. di zucchero al caramello piuttosto bruno, diluito con un bicchierino da marsala di acqua, in modo da formare una specie di sciroppo. Aggiungere questo sciroppo alla crema fredda, al momento di versarla nella sorbettiera.

**2313. — Gelato di castagne alla Nesselrode.** Composizione del gelato alla vaniglia; aggiungere — quando la crema sarà rappresa — 250 gr. di purea di castagne ben vanigliata e fredda, nonchè 6 cucchiaiate di panna montata.

**2314. — Gelato «Alhambra».** Gelato alla vaniglia, un po' più zuccherato. Prima di mettere la crema nella sorbettiera, aggiungere una forte proporzione di fragole in purea, ben fresche e profumate.

**2315. — Gelato alle noci.** Spellare delle noci fresche in modo da accertarsi che non sia rimasta la minima traccia della pellicola sottile che le riveste. Pestarle finemente in mortaio, aggiungendo qualche goccia di latte, onde evitare che diventino oleose. Mettere in infuso la pasta ottenuta nel latte che deve servire per la preparazione della crema e lasciarvela per 1/4 d'ora.Procedere

quindi come è stato detto per le altre composizioni, evitando però di passare il composto al setaccio. Gelare come è stato indicato.

**2316. — Maddalena ghiacciata.** Gelato alla vaniglia aggiunto, al momento di metterlo in forma, di 2 decilitri di panna montata e 150 gr. di frutta candite sottilmente tritate e macerate al maraschino.

**2317. — Gelato Plombière.** Gelato alla vaniglia disposto in uno stampo preferibilmente basso, guarnito poi (a strati alterni) con biscotti savoiardi imbevuti di kirsch e con frutta candite tagliate sottilmente e macerate nel kirsch.

## I gelati alle frutta.

Per questi gelati si procede in modo affatto differente. Per quanto tutti i gelati alle frutta vengano eseguiti nello stesso modo, esistono tuttavia delle frutta che dànno una purea densa: fragole, lamponi, albicocche, ecc., ed altre che non danno che un succo acquoso: limoni, aranci, ananas. Questi ultimi frutti richiedono una quantità di zucchero superiore a quella necessaria per i gelati preparati con le frutta suddette. In questi lavori, il pesa-sciroppo diventa indispensabile.

**2318. — Gelato di fragole.** (Per 8 persone). Proporzioni: 500 gr. di fragole, 200 gr. di zucchero in pezzi, 4 decilitri di acqua, una stecca di vaniglia, del succo di limone e qualche goccia di carminio.

Preparare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e la vaniglia; quando esso avrà bollito un po' lasciarlo raffreddare e aggiungergli poi la purea ottenuta passando al setaccio le fragole. Aggiungere il succo di mezzo limone ed una traccia di carminio, onde ravvivare la tinta del gelato. Pesare il liquido al pesa-sciroppo che dovrà segnare da 18 a 19 gradi. Se lo sciroppo pesa di più, si aggiungerà un po' d'acqua; se esso peserà di meno, si aggiungerà dello zucchero in polvere. In tal guisa si giungerà, se non di colpo, a tastoni, a portare lo sciroppo alla densità voluta che permetta di ghiacciarlo, pur facendolo rimanere morbido. Non resta quindi che da portarlo in sorbettiera, in modo da farlo gelare come ogni altro gelato.

(I gelatieri italiani hanno una massima costante nel dolcificare gli sciroppi da gelare; 280-300 gr. di zucchero per ogni litro di liquido, di qualunque specie esso sia. Il pesa-sciroppo viene solo adoperato per i liquidi di grande quantità, ma mai per quelle miscele di purea di fragole, pesche, albicocche, ecc., la cui densità non permette al pesa-sciroppo di segnare la giustezza dolcificante. Alle puree bisogna aggiungere eguale quantità di acqua nella quale si sarà fatto fondere lo zucchero in quantità rispondente ai 300 gr. per ogni litro, compresa purea ed acqua; ravvivandone il gusto con succo di limone. Gli sciroppi per gelati di frutta vanno sempre trattati a *crudo*: il gusto ne risulta migliore. « *N. d. T.* »).

**2319. — Gelato di lamponi.** Procedere come è stato detto alla precedente ricetta, sopprimendo però l'aggiunta di carminio che non è necessaria, essendo i lamponi sufficientemente colorati.

**2320. — Gelato di pere.** Si può fare con una purea di pere passate al setaccio crude, se sono di qualità fondente. Se sono dure, si faranno cuocere nello sciroppo vanigliato e si passeranno poi al setaccio, servendosi però naturalmente dello sciroppo di cottura.

**2321. — Gelato di melone.** Passare al setaccio la polpa di mezzo melone e mescolare la polpa ottenuta a 3/4 di litro di sciroppo. La miscela va tenuta a 19 gradi. (La polpa del melone non deve essere superiore alla quantità del liquido sciropposo: troppo frutto rende il gelato disgustoso. « *N. d. T.* »).

**2322. — Gelato di pesche o di albicocche.** 500 gr. di frutti passati al setaccio di crine. La polpa va aggiunta allo sciroppo.

*Nota.* — A tutti i gelati di frutta va aggiunto del succo di limone, anche a quelli di arancio. L'acido del limone serve a meglio far risaltare l'aroma del frutto.

**2323. — Gelato d'ananas.** Passare al setaccio di crine la polpa di un ananas e mescolarla allo sciroppo freddo. Il composto dovrà avere 21 gradi al pesa-sciroppo.

**2324. — Gelato di limone.** Preparare uno sciroppo, come è stato detto per il gelato di fragole, senza vaniglia. Aggiungere allo sciroppo la buccia di un limone finemente grattata. Lasciar raffreddare e aggiungere poi il succo di 4 limoni. Portare lo sciroppo a 21 gradi, invece che a 19.

**2325. — Gelato di aranci e di mandarini.** Il gelato d'arancio si prepara esattamente come è stato detto per il gelato di limone; anche lo sciroppo verrà portato alla medesima densità. Per il gelato di mandarino vale quanto è stato detto, però lo sciroppo verrà portato solamente a 19 gradi (in luogo di 21), dato che il succo del mandarino è più viscoso di quello del limone e dell'arancio. Colorare leggermente con del carminio, sia il gelato d'arancio, che quello di mandarino.

**2326. — Gelato di mandarini all'americana.** Il gelato di mandarini oltre che potersi fare come è stato detto alla ricetta precedente, può venir preparato anche come segue: legare sul fuoco mezzo litro di latte — profumato con la buccia di mandarino — con 30 gr. di farina di riso (senza aggiungere uova). Quando la crema ottenuta sarà fredda, verrà aggiunto ad essa il succo di 12 mandarini e 125 gr. di zucchero vanigliato. Lasciar disciogliere lo zucchero e mettere poi in sorbettiera a gelare.

**2327. — Gelato alla napoletana, di vaniglia.** I gelati italiani sono squisiti. Si preparano senza aggiunta di uova e possono venir composti con tutte le specie di aromi.

Preparare mezzo litro di sciroppo vanigliato del peso di 28-30 gradi quando è bollente. Lasciarlo raffreddare; aggiungere mezzo litro di panna dolce e finire come è stato detto per gli altri gelati. (La panna non va montata). I gelati alla napoletana si fanno anche alle frutta, mascolando assieme lo stesso peso di zucchero e di succo di frutta; aggiungere ½ litro di panna per ½ litro di composto.

**2328. — Arlecchino o gelato misto.** Preparare contemporaneamente due gelati: uno alla panna e uno alle frutta; l'uno nella sorbettiera, l'altro in un recipiente fondo. Disporli a cucchiaiate nello stampo adatto (come è indicato alla fig. 363), in modo da ben delimitare i due colori che verranno disposti per metà in senso verticale. Per assicurare una netta delimitazione fra i due gelati, bisognerà ricorrere ad una separazione in cartone duro, che verrà tolta quando lo stampo sarà completamente riempito.

## I « Parfaits ».

Gelato molto leggero; di composizione speciale che non richiede la sorbettiera. Il composto viene preparato in una terrina e viene vuotato direttamente in uno stampo. Tenere detto stampo in un recipiente con ghiaccio pesto salato, per due ore e mezza o tre ore.

**2329. — Parfait al caffè.** Proporzioni: 200 gr. di zucchero, 1 decilitro di caffè molto forte, 8 tuorli d'uovo, 3/4 di litro di panna montata.

Cuocere lo zucchero con il caffè, allo stadio di cottura dello zucchero detto « filante »; versare detto sciroppo bollente sui tuorli d'uovo, continuando ad agitare il composto. Batterlo quindi alla frusta fino al raffreddamento completo. Unire a questo momento la panna montata e versare il tutto in uno stampo da « parfait » (stampo da gelato, a forma di pan di zucchero) a chiusura ermetica. Ben chiudere il coperchio dello stampo con un po' di burro e mettere in ghiaccio pesto salato per 3 ore. (Vedi la fig. 362).

*Nota.* — I « parfaits » possono venir preparati alla vaniglia, al cioccolato, al mandorlato, ecc.

## Le spume.

**2330. — Spuma ghiacciata alle fragole.** Proporzioni: 500 gr. di fragole, 300 gr. di zucchero a velo, il succo di ½ limone, mezzo litro di panna montata e un po' di carminio.

Passare le fragole al setaccio e raccogliere il passato in una terrina. Aggiungere lo zucchero, il succo di limone e un po' di carminio. Lasciar fondere a freddo il tutto ed unire poi la panna montata. Mettere in forma il composto e ghiacciarlo.

**2331. — Spuma ghiacciata alla vaniglia.** Preparare 1/4 di litro di crema inglese senza gelatina e molto vanigliata. Lasciarla raffreddare e mescolarla a mezzo litro di panna montata. Mettere in forma e lasciare in ghiaccio fino a completa ghiacciatura.

*Nota.* — Come le spume alle frutta si preparano tutte secondo il metodo indicato per la spuma di fragole, tutte le spume alla panna si preparano come quella alla vaniglia, qualunque sia il profumo usato.

**2332. — Spuma al tè.** Approntare un infuso di tè fortissimo (2 decilitri circa) e preparare con detto infuso una crema legata con 6 tuorli d'uovo e 160 gr. di zucchero in polvere. Passare la crema al setaccio e lasciarla raffreddare. Unirle poi mezzo litro di panna montata e mettere in forma.

Naturalmente questi tipi di gelato richiedono un maggior tempo di ghiacciatura di quelli che vengono messi in forma già gelati.

## Le bombe.

**2333. — Apparecchio per bombe.** Le bombe sono costituite da un involucro di gelato alla crema o alle frutta, al centro del quale si trova una squisita composizione leggera ed untuosa, la quale può essere anche aggiunta di frutta candite, ecc. ecc.

Prendere 1/4 di litro di sciroppo a 32 gradi; unirlo a 8 tuorli d'uovo, passarlo al setaccio sottile e far cuocere il composto a bagnomaria mescolando lentamente per distaccarlo man mano che si attacca alla pareti ed al fondo del recipiente di cottura. Si otterrà una crema densa che verrà lasciata raffreddare. Battere quindi alla frusta il composto, che verrà poi mescolato a mezzo litro di panna montata profumata a piacere.

**2334. — Come si fodera uno stampo da bomba.** Lo stampo avrà una forma piuttosto bassa e verrà sistemato dentro al ghiaccio pesto, fino al bordo. Mettere il gelato prescelto — che si troverà pronto nella sorbettiera — nello stampo e servendosi di un cucchiaio distenderlo in modo regolare su tutto lo stampo, che verrà così rivestito. Riempirlo quindi col composto dato alla ricetta precedente, badando che sia ben pieno. Coprire con un foglio di carta bianca e chiudere lo stampo col suo coperchio. Disporre un po' di burro attorno al coperchio stesso, in modo da ottenere una chiusura ermetica ed affondare lo stampo in abbondante ghiaccio pesto e salato. La bomba non sarà pronta prima di 3 ore. La lavorazione che abbiamo descritta va eseguita nel modo più rapido possibile.

**2335. — Bomba Giavanese.** Rivestire lo stampo da bomba con del gelato al caffè aggiunto di 4 o 5 cucchiaiate di panna freschissima. Riempire il centro con una spuma alle banane aromatizzata al rhum, nonchè con 60 gr. di caffè in grani.

**2336. — Bomba Maltese.** Rivestire lo stampo con del gelato all'arancio, guarnito con arancio candito tagliato a filetti sottili. Sistemare al centro una spuma alla vaniglia, profumata al curaçao. Questa bomba va contornata con fette di arancio ghiacciate.

**2337. — Bomba Paolo.** Rivestire lo stampo con gelato al mandorlato. Guarnire l'interno dello stampo con della crema Chantilly al cui centro si metteranno 60 gr. di cioccolato granuloso, che non dovrà mescolarsi alla crema, ma restare in blocco al centro della bomba.

**2338. — Bomba Falstaff.** Rivestire lo stampo con un gelato al mandorlato. Al centro, spuma di fragole. Dopo aver sformata la bomba, si provvederà a cospargerla di mandorlato in polvere.

**2339. — Bomba Viviana.** Rivestire lo stampo con del gelato alla vaniglia. Al centro un gelato di pesche disposto a strati, da alternarsi con pezzi di meringa un po' tostati. Contemporaneamente si servirà uno zabaglione al kirsch, ben ghiacciato.

**2340. — Bomba « palla di neve ».** Gelato alla vaniglia al quale verrà mescolato — una volta ben rassodato — una notevole quantità di frutta candite tagliate a dadolini e macerate nel kirsch (il liquore verrà aggiunto anche al gelato stesso). Riempire con questo composto uno stampo a palla e quando il gelato verrà sformato, lo si maschererà completamente con della crema Chantilly molto vanigliata, valendosi del cartoccio a fondo scannellato col quale si depositeranno tanti gnocchettini di crema fino a completo mascheramento del gelato. Applicare poi come guarnizione qualche violetta cristallizzata. Possibilmente bisognerebbe tenere la bomba pronta in un luogo freddissimo (ghiacciaia), per un'oretta buona. Accompagnare con uno zabaglione al kirsch, ghiacciato. (Vedi la fig. 360).

**2341. — Bomba Strega.** Gelato originale e squisito. Preparare anzitutto una sottile galletta di pasta genovese, da cuocersi in un cerchio da flano. Dividerla poi a pezzi triangolari e servirsene per rivestire uno stampo a cupola, oppure uno stampo da bomba, semisferico. Farcire l'interno dello stampo con un gelato di cioccolato mescolato ad 1/4 di litro di panna montata. Chiudere ermeticamente lo stampo passando al solito un po' di burro attorno al coperchio del medesimo e mettere a ghiacciare. Sformare poi la bomba su di un piatto freddo o su di una piastra ben ghiacciata e bagnare rapidamente tutto il dolce con del fondente tiepido al cioccolato. Cospargere di mandorle affettate e tostate, togliere le sbavature di cioccolato e far scivolare quindi la bomba sul piatto di servizio. La decorazione va fatta rapidamente in modo da evitare che il gelato abbia a liquefarsi. Una preparazione più originale di questa bomba è data alla fig. 359.

**2342. — Bomba Dama Bianca.** Rivestire lo stampo con del gelato alla napoletana, di vaniglia. Farcirne l'interno con una spuma al latte di mandorle. Si otterrà così una bomba assolutamente bianca.

**2343. — Bomba della Contessa Maria.** Rivestire uno stampo quadrato (detto appunto Contessa Maria) con uno strato di gelato alla vaniglia. Farcire l'interno con una spuma alle fragole. Chiudere ermeticamente e far ghiacciare per un'ora. Si può anche procedere in senso inverso, vale a dire: rivestire lo stampo con del gelato di fragole e farcire l'interno con gelato alla vaniglia. (Vedi la fig. 357).

**2344. — Bomba alla Maria-Teresa.** Usare lo stesso stampo quadrato. Rivestirlo con del gelato al cioccolato e farcire l'interno con una crema Chantilly mescolata a biscotti savoiardi bagnati nel kirsch. Tenere sotto ghiaccio per due buone ore e decorare con pezzetti di ananas candito.

**2345. — Bomba Cardinale.** Gelato di ribes o lampone all'esterno e spuma al kirsch all'interno.

**2346. — Bomba marocchina.** All'esterno cioccolato ed all'interno spuma al rhum con datteri tritati.

**2347. — Bomba Singapore.** All'esterno fragola; all'interno spuma all'ananas con pezzetti di ananas candito.

**2348. — Bomba Diavolo Rosa.** All'esterno gelato di fragola addizionato di panna fresca in modo da renderlo più pallido. All'interno, spuma al curaçao guarnita di filetti d'arancio candito.

**2349. — Bomba Fanchonnette.** Esterno: gelato all'arancio. Interno: spuma al mandorlato. Aggiustare sulla bomba sformata, dei cioccolatini o degli zuccherini al liquore.

**2350. — Bomba Giapponese.** All'esterno, mandarino; all'interno, spuma al tè con biscotti bagnati di kirsch.

**2351. — Bomba Esperanza.** All'esterno, gelato ai pistacchi; all'interno, arancio guarnito con frutta candite.

**2352. — Bomba Marinetta.** Esterno, vaniglia, interno spuma di fragole.

Le preparazioni di bombe, come si vede, sono numerosissime.

**2353. — Cesto di pesche in gelato alla vaniglia.** Per questa preparazione occorrono dei piccoli stampi di latta, in forma di pesche.

Riempire gli stampi con del gelato alla vaniglia o con del gelato di pesca. Sprofondarli nel ghiaccio pesto salato e lasciarveli per una ventina di minuti. Sformare le «pesche» e aggiustarle in un cesto di zucchero, oppure — più

semplicemente — su di un piatto guarnito con una salvietta. Con un pennellino intriso di carminio diluito in acqua, decorare leggermente uno dei lati di ogni pesca, onde imitare la colorazione naturale delle frutta. Un pezzetto di angelica servirà ad imitare il picciuolo delle pesche. (Vedi la fig. 361).

**5354. — Mandarini brinati a sorpresa.** Preparare un gelato di mandarini con 12 mandarini. Togliere la polpa dei frutti (badando di non alterarne la buccia), praticando una piccola incisione circolare dalla parte del picciuolo. Quando il gelato sarà pronto, si riempiranno le bucce dei mandarini in modo completo, richiudendo ogni frutto con la rotella che era stata prelevata al momento dello svuotamento. Mettere i mandarini man mano che sono pronti in ghiacciaia ben fredda, oppure — in mancanza di questa — in un grosso stampo da charlotte posto nel ghiaccio salato. Chiudere ermeticamente lo stampo col suo coperchio e sprofondarlo nel ghiaccio. Dopo una mezz'oretta, togliere i mandarini e bagnarli con qualche goccia d'acqua, servendosi di un pennello. In tal guisa essi rimarranno leggermente screziati di bianco. Aggiustarli su di un piatto guarnito di salvietta. Potendo avere dei mandarini con foglie, la presentazione risulterà molto più graziosa.

**2355. — Pesche alla Melba.** Dolce delizioso, di facile esecuzione. Preparare un eccellente gelato alla vaniglia. Far cuocere nello sciroppo vanigliato delle pesche divise in due. Lasciar raffreddare le pesche su ghiaccio fino al momento di servirle; sistemare poi il gelato di vaniglia in una bella coppa di cristallo, oppure in un timballo d'argento (tenuti naturalmente su ghiaccio). Aggiustare le mezze pesche sul gelato e bagnarle con della purea di lamponi ben zuccherata e ghiacciata. La preparazione va eseguita naturalmente all'ultimo momento. (Vedi la fig. 332).

*Nota.* — Invece di pesche, a seconda della stagione, potranno venire impiegate nella preparazione « alla Melba » anche delle pere tagliate in quattro, delle banane, delle fragole, ecc.

Questa preparazione, la cui reputazione è diffusa in tutti paesi del mondo gastronomico, è stata creata da M. Escoffier, che fu con il De Amici il più grande Maestro della cucina moderna.

**2356. — Meringhe ghiacciate.** Guarnire delle conchiglie di meringa con una cucchiaiata di gelato. Disporre le meringhe così guarnite, su di un piatto con salvietta.

**2357. — Ananas ghiacciato a sorpresa.** Svuotare l'ananas fresco, come è stato detto per l'ananas alla Ninon. Riempirlo poi con del gelato all'ananas al quale verranno aggiunti dei pezzetti di ananas macerato nel kirsch. Chiudere l'ananas col suo coperchio, ornato di foglie.

**2358. — Arance ghiacciate.** Procedere come è stato detto per i mandarini brinati, usando delle piccole arance. Al centro di ognuna si potrà aggiustare un pezzetto di biscotto bagnato di curaçao.

Fig. 348 – L'Imalaia (Ricetta 1817) — Fig. 349 – Vacherin alla Pompadour (Ricetta 2241).

Fig. 350 – Frou-Frou alle castagne (Ricetta 2240).

Fig. 351 – Charlotte estiva (Ricetta 2220).
Fig. 352 – Charlotte alla Malakoff (Ricetta 2219).

**2359. — Soufflé ghiacciato alle fragole.** Proporzioni: 300 gr. di zucchero, 375 gr. di fragole, 3 bianchi d'uovo, mezzo litro di panna montata, della vaniglia.

Preparare una meringa all'italiana, raffreddarla su ghiaccio, aggiungerle poi le fragole passate al setaccio di crine e da ultimo la panna ben montata. Accentuare il colore del composto con un po' di carminio. Per la preparazione, ecco come si deve operare: prendere un timballo da soufflé, incollare tutt'attorno al bordo una striscia di carta (servendosi di un po' di burro), che dovrà sorpassare i bordi del timballo di 6-7 cm. Versare il composto nello stampo; esso dovrà sorpassare i bordi del medesimo e resterà mantenuto in posto dalla striscia di carta. Tenere per 2 ore su ghiaccio; al momento di servire si asciugherà il timballo e lo si porterà in tavola come se si trattasse di un soufflé caldo: l'illusione sarà perfetta. (Per la preparazione dei soufflé gelati occorre assolutamente un refrigerante, altrimenti non si può raggiungere lo scopo. «*N. d. T.*»).

*Nota.* — Si possono anche preparare dei soufflés ghiacciati alla vaniglia, al cioccolato, ecc. In tal caso però si tratterà di bavaresi senza gelatina, aggiustate, come abbiamo detto, in un timballo da soufflé.

## Le coppe ghiacciate.

Le coppe ghiacciate non sono adatte solamente come dolci per fin di pranzo, ma possono venir presentate ottimamente anche all'ora del tè. Sono dei gelati aggiunti di frutta e talvolta di crema Chantilly che vengono serviti in piccole coppe, od anche in coppe da spumante non completamente riempite.

**2360. — Coppa Giacomo.** Gelato di limone, al quale verrà unita qualche cucchiaiata di panna montata. Al momento di servire, si aggiungerà un trito di frutta candite macerate nel rhum. Dopo aver messo il composto nelle coppe, si verserà su ognuna un cucchiaino di rhum.

**2361. — Coppa Margherita.** Gelato di fragola. Posare su ogni coppa una mezza pesca cotta allo sciroppo e ben fredda, che verrà riempita — essendo rivoltata — con della crema Chantilly, servendosi del cartoccio scannellato. Aggiustare qualche fragola di bosco attorno alla pesca.

**2362. — Coppa Ninon.** Gelato al mandorlato messo in coppe. Al centro di ogni coppa si praticherà un vuoto nel quale verrà messa una cucchiaiata di confettura di ribes. Contornare con un cordone di crema Chantilly.

**2363. — Coppa Fortunio.** Gelato al caffè. guarnito con violette cristallizzate. Bordare con crema Chantilly aggiunta di un po' di purea di castagne.

**2364. — Coppa Favorita.** Gelato di limone, ricoperto con fragole di bosco macerate nel kirsch e bagnate con un po' di purea di lampone.

**2365. — Coppa Melba.** Gelato di crema alla vaniglia. Aggiustare in ogni coppa mezza pesca allo sciroppo e bagnare con salsa di lamponi.

**2366. — Coppa Vittoria.** Gelato alla vaniglia, coperto di ciliege in composta e bordato di crema Chantilly rosata.

**2367. — Coppa Marcella.** Gelato di lamponi. Coprirlo con fragole di bosco macerate nel curaçao. Bagnare il tutto con una cucchiaiata di densa crema zuccherata e vanigliata.

## I sorbetti, le granite, ecc.

I sorbetti sono dei gelati molto leggeri che vengono serviti in bicchieri speciali a metà dei grandi pranzi, prima dell'arrosto, onde meglio far apprezzare il valore di un arrosto di prim'ordine.

I sorbetti si preparano per lo più a base di vino, di liquore o di succo di frutta. Sono sciroppi meno zuccherati di quelli che servono per i gelati. Una volta rappresi si aggiungeranno ai sorbetti delle meringhe.

**2368. — Sorbetti al vino bianco.** Proporzioni: 200 gr. di zucchero, 1/4 di litro d'acqua, 2 decilitri di vino bianco di ottima qualità, il succo di 1 limone, 1 bianco d'uovo di meringa.

Preparare uno sciroppo; lasciarlo raffreddare ed aggiungergli poi il vino bianco e il succo del limone. La composizione deve pesare 16 gradi (aggiungere acqua se pesa di più e zucchero se pesa di meno). Versare il tutto nella sorbettiera ben preparata e lasciar congelare senza usare la manovella. Distaccare invece il sorbetto man mano che si forma, dalle pareti della sorbettiera. Quando la massa sarà ghiacciata, si aggiungerà la meringa. Ben mescolare il tutto e servire nei bicchieri adatti riempiti per 3/4, facendo terminare il composto a punta. Ogni sorbetto verrà bagnato con una cucchiaiata di vino bianco frappé.

**2369. — Sorbetti alle frutta.** A seconda della natura delle frutta si provvederà a zuccherare un po' meno od un po' più il composto, vale a dire se il frutto usato dà una purea densa, oppure semplicemente un succo. In quest'ultimo caso si daranno 17 gradi. Nel primo caso invece se ne daranno solamente 15.

**2370. — Sorbetti al limone.** Preparare 4 decilitri di sciroppo nel quale si metterà la buccia di un limone. Passare al setaccio; lasciar raffreddare e aggiungere poi il succo di 4 limoni. Pesare al pesa-sciroppi il composto, che dovrà avere 17 gradi. Mettere a gelare come è stato già detto e aggiungere da ultimo la meringa.

**2371. — Sorbetti al liquore.** Dato che l'alcool non può gelare, questi sorbetti si rammolliranno appena aggiunto il liquore.

**2372. — Sorbetti al kirsch.** Preparare mezzo litro di sciroppo (pesante 18 gradi quando è freddo), composto di zucchero, acqua e succo di limone. Far rassodare in sorbettiera. Mescolare assieme alla meringa (1 bianco d'uovo), mezzo decilitro di kirsch. I liquori vanno sempre aggiunti quando il sorbetto è rappreso: procedere allo stesso modo con tutti i liquori.

**2373. — Il punch alla romana.** Variante dei sorbetti. Sciroppo a 20 gradi profumato con la buccia di un limone ed il succo di un limone e di due arance. Aggiungere un po' di spumante o dell'ottimo vino bianco, in modo da portare la composizione a 16 gradi. Ghiacciare, unire la meringa (1 bianco d'uovo) e bagnare ogni sorbetto con una cucchiaiata di rhum.

**2374. — Gli spooms.** Sono dei sorbetti preparati esclusivamente con vino, ai quali si aggiunge una quantità doppia di meringa, onde far sì che rimangano più leggeri. Si servono esattamente come è stato detto per i sorbetti.

**2375. — Le granite.** Le granite sono gelati alle frutta, pochissimo zuccherati (12 gradi al pesa-sciroppo). Si fanno rassodare in sorbettiera, senza lavorare con la manovella, in modo da farli rimanere piuttosto granulosi. Si servono in luogo dei sorbetti, oppure come vero e proprio dolce, disponendole nelle coppe e guarnendole con frutta sciroppate. Si preparano granite con pesche, con fragole, ecc.

**2376. — Le marchese.** Sono anch'esse una sorta di sorbetti, nei quali la meringa viene sostituita dalla panna montata.

**2377. — Marchesa allo spumante.** Preparare uno sciroppo a 18 gradi, composto per metà di acqua e per metà di spumante. Ghiacciare il composto, come se si trattasse di un sorbetto ed unire la panna montata in luogo della meringa e in una proporzione di due volte tanto. Aggiustare il composto nelle coppe da spumante e guarnire ogni coppa con qualche fragola macerata nello spumante zuccherato. Si servono come dolce, anche all'ora del tè.

## I biscotti ghiacciati.

Nel capitolo dei gelati debbono anche figurare i biscotti ghiacciati. La loro preparazione non è però possibile nelle case borghesi, per cui non faremo che citarli. Soltanto i gelatai più reputati possono servire alla loro clientela questi delicatissimi dolci.

## LE CONFETTURE, LE GELATINE E LE PASTE DI FRUTTA

Le confetture hanno una parte importante nell'alimentazione e nell'economia domestica.

Esse costituiscono un alimento sano, sempre gradito, molto economico e di facile preparazione. La loro conservazione durante i mesi invernali è assolutamente sicura.

Per tutte queste ragioni noi riteniamo nostro dovere di incoraggiare le massaie alla preparazione delle confetture.

**2378. — Confettura di albicocche.** Prendere delle albicocche ben mature, dividerle in due, pesarle e aggiunger loro i 3/4 del loro peso di zucchero, che verrà fatto cuocere con la quantità d'acqua che è necessaria per poterlo fondere. Quando lo sciroppo avrà bollito per 7-8 minuti, si aggiungeranno le albicocce. Cuocere a fuoco vivo (mescolando bene, in modo da evitare che il composto abbia ad attaccarsi al fondo del recipiente). Continuare la cottura fino a quando il composto, sollevato con la schiumarola, cadrà lentamente ed a « fiocchi ». mescolare allora alla confettura qualche mandorla prelevata dai noccioli delle albicocche e mettere il composto in vasi. Lasciarlo raffreddare completamente; coprire ogni vaso con un tondo di carta paraffinato oppure unto con della vaselina neutra (questi due sistemi sono migliori di quello più usato che consiste nel versare un po' di alcool sulla carta: infatti l'alcool evapora ed ogni protezione viene a mancare. Chiudere i vasi con due tondi di carta.

**2379. — Confettura di prugne Regina Claudia.** Si procede come è stato detto per la confettura di albicocche, cuocendole molto vivamente in modo che le prugne abbiano a conservare la loro tinta verdognola.

**2380. — Confettura di prugne mirabelle.** Snocciolare delle mirabelle, pesarle e metterle in una terrina con 750 gr. di zucchero, per chilo di mirabelle snocciolate. Mescolare bene il tutto e lasciar macerare per 24 ore. Senza aggiungere acqua, si faranno cuocere mescolando con una spatola, in modo da evitare che abbiano ad attaccare al fondo del recipiente. La cottura va continuata fino alla solita densità. Anche le albicocche possono venir cotte in tal guisa, ma solo se sono molto mature.

**2381. — Confettura di prugne viola.** Procedere come è stato detto per le albicocche, con prugne ben mature. Si aggiungerà un peso di zucchero eguale a quello delle frutta snocciolate, dato che le prugne di questa specie sono asciutte e poco zuccherine. Farle macerare il giorno precedente, come è stato detto per le prugne mirabelle e cuocerle poi con poca acqua, a seconda del quantitativo di liquido reso dalle prugne stesse.

2382. — **Confettura d'uva spina.** Sgranare le bacche di uva spina ben mature e metterle sul fuoco — dopo averle lavate — con appena tant'acqua quanta occorre per coprirle scarsamente. Cuocere per 20 minuti, passare al setaccio ed unire al composto ottenuto la stessa quantità di zucchero, un po' di vaniglia e la buccia di un limone. Cuocere come è stato detto per le albicocche, fino a quando il composto è diventato tanto denso da cadere lentamente a « fiocchi ».

2383. — **Confettura di bacche di sambuco.** Il sambuco non è soltanto una pianta medicinale: il suo frutto può dare una sana e buona confettura casalinga. Sgranare delle bacche di sambuco ben nere e metterle a cuocere con 3/4 del loro peso di zucchero cristallizzato. Mescolare bene il composto.

2384. — **Confettura di pesche.** Usare delle piccole peschette ben mature e trattarle come delle albicocche, dopo averle però spellate.

2385. — **Confettura di pere.** Spellare le pere, passarle al limone, tagliarle in quarti, toglierne i semi e lessarle in acqua bollente fino a metà cottura. Preparare quindi uno sciroppo con lo stesso peso di zucchero e di pere. Cuocerlo per 5-6 minuti con tanta acqua quanta è necessaria per appena bagnare le pere ben scolate dell'acqua della loro prima cottura. Lasciarle cuocere molto adagio fino a cottura completa. Attivare quindi la cottura in modo da dare consistenza allo sciroppo e quando questo sarà diventato sufficientemente denso, mettere il tutto in vasi.

2386. — **Confettura mista.** Prendere la stessa quantità di pesche, albicocche, prugne Regina Claudia e prugne mirabelle, snocciolarle e farle macerare per 12 ore con 750 gr. di zucchero cristallizzato. Cuocere le frutta al solito.

2387. — **Confettura mista, detta del Convento.** Si usano fragole, ciliege, ribes e lamponi.

Preparare anzitutto la confettura di ciliege come è detto più avanti; quando questa sarà a mezza cottura, aggiungere le altre frutta (il ribes sgranato, ma lasciando intere le bacche). Finire di cuocere completamente il tutto. Mettere 1 chilo di zucchero per 1 chilo di frutta.

2388. — **Confettura di fragole.** Far cuocere lo zucchero (1 kg. di zucchero per 1 kg. di fragole) al punto detto « soffiato » e gettare nello zucchero stesso le fragole ben nettate. Lasciar cuocere a fuoco bassissimo per una decina di minuti, schiumando a fondo. Versare poi il tutto su di un setaccio di crine e lasciar ben scolare. Tornare a cuocere lo sciroppo — che sarà risultato diluito dall'acqua emessa dalle fragole — in modo da riportarlo al grado di densità suddetto. Rimettere le fragole nello sciroppo e tenere di nuovo per 1/4 d'ora a fuoco bassissimo o sull'angolo del fornello. Tornare a scolare le fragole sul setaccio di crine e tornare a far ridurre il liquido di cottura. Aggiun-

gere di nuovo le fragole e lasciar cuocere tutto assieme fino a quando il liquido di cottura formi sul cucchiaio che serve per rimestare, una specie di rivestimento. Non mettere in vasi la confettura che il giorno seguente, onde evitare che le fragole rimontino tutte alla superficie.

**2389. — Confettura di ciliege.** Eguale procedimento, con 850 gr. di zucchero per chilo di ciliege, se le stesse non sono molto mature e con 500 gr. di zucchero soltanto, se le ciliege sono mature e molto zuccherine.

**2390. — Confettura di lamponi interi.** Metter nel recipiente di cottura i lamponi e lo zucchero (3/4 del loro peso per chilogrammo) e far cuocere tutto assieme, sempre rimestando molto adagio per evitare che il composto abbia ad attaccare al fondo del recipiente, fino a quando, rimestando si intravveda il fondo stesso. Mettere subito in vasi. È una marmellata deliziosa. (I lamponi contengono troppi semi; è necessario passarne i 3/4 al setaccio per avere una purea che ne sia priva; l'altro quarto verrà aggiunto durante la cottura. *N. d. T.*).

**2391. — Marmellata di mirtilli.** Procedere come è stato detto per i lamponi (il che vuol dire, in complesso, che si tratta piuttosto di una marmellata), oppure come segue: 750 gr. di zucchero per chilo di mirtilli; far cuocere lo zucchero fino al grado detto «soffiato» e poi aggiungere i mirtilli ben sgranati e nettati. Tenere sull'angolo del fornello per 6-8 minuti, in modo che si aprano e passare poi il tutto al setaccio di crine. Rimettere a cuocere la purea ottenuta, sempre mescolando, in modo da evitare che il composto abbia ad attaccare al fondo del recipiente di cottura. Quando la confettura forma il solito rivestimento sul cucchiaio adoperato per mescolare il composto, versarla direttamente nei vasi: si avrà una specie di gelatina.

**2392. — Confettura d'uva.** Acini d'uva bianca non eccessivamente maturi. Mettere 3/4 di zucchero per 500 gr. di uva. Far cuocere lo zucchero con poca acqua e un po' di vaniglia fino al grado detto « alla pallina ». Aggiungere gli acini di uva e tenere il recipiente di cottura sull'angolo del fuoco, per una decina di minuti. Scolare poi l'uva sul setaccio con grande precauzione in modo da non schiacciarla eccessivamente. Tornare a portare lo sciroppo al grado suddetto e rimettere gli acini d'uva nello sciroppo stesso per una ventina di minuti od anche più, vale a dire fino a quando il composto formi una specie di rivestimento sul cucchiaio che serve per mescolarlo. (L'uva contiene troppi acini non troppo bene accetti; è necessario passarla e cuocerne il succo puro; aggiungere poi una piccola parte di acini interi. La cottura fatta in una sola operazione, dà risultati migliori; è *assolutamente* necessario che l'uva per confettura sia più matura possibile. « *N. d. T.* »).

**2393. — Confettura di rabarbaro.** Spellare ben bene il rabarbaro e tagliare le coste a pezzetti che verranno messi in una terrina con lo stesso peso di zucchero cristallizzato. Lasciar macerare tutto assieme per un paio d'ore e

poi mettere a cuocere fino ad ottenere una marmellata ben ridotta. Mettere in vasi. Il tempo di cottura varierà a seconda dell'acqua contenuta nel rabarbaro.

2394. — **Confettura di cotogne.** La confettura si può preparare dopo aver fatta la gelatina. Togliendo il liquido di cottura per la preparazione della gelatina, lasciarne un po' al fondo del recipiente; aggiungere un po' d'acqua e tanto zucchero quanto corrisponde all'incirca al peso delle frutta. Cuocere lo zucchero « alla pallina » e poi mescolare tutto assieme agitando durante la cottura, in modo che il composto non aderisca al fondo. Quando il composto formerà una specie di rivestimento sul cucchiaio usato per agitarlo, sarà pronto. Tale confettura va consumata subito.

2395. — **Confettura di pomodoro.** Togliere i semi ai pomodori, affettarli e farli bollire per 5-6 minuti. Scolarli, passarli al setaccio sottile e pesare la purea ottenuta. Aggiungere altrettanto zucchero. Cuocerlo « alla pallina » con un po' di vaniglia, aggiungere la purea di pomodoro e mescolare costantemente onde non far attaccare il composto al fondo del recipiente di cottura. Cuocere a lungo il tutto, dato che questa confettura non gelatinizza spontaneamente. Aggiungendole un po' di succo di ribes o di mele diventerà migliore e più soda. (Noi italiani prepariamo differentemente la confettura di pomodoro. Cerchiamo i pomodori polposi che sono appena all'inizio della maturazione e cioè non ancora rossi. Li peliamo con l'acqua bollente, li spacchiamo e togliamo loro meticolosamente i semi, li tagliamo poi a filetti, uniamo ad essi lo stesso peso di zucchero e per ogni due kg. di polpa aggiungiamo un limone grattato (la buccia); la cottura è uguale a quella delle altre confetture. Se i pomodori sono maturi, si ottiene una marmellata disgustosa. « *N. d. T.* »).

2396. — **Confettura di ribes.** Questa confettura richiede molta pazienza, dato che i singoli acini di ribes andranno privati dei semi: a tale scopo si introdurrà uno stuzzicadenti di penna dal lato dell'attacco al grappolo. Per ogni chilo di ribes pronto, occorre un chilo e mezzo di zucchero. Far cuocere lo zucchero « alla pallina » ed unirvi poi il ribes. Ritirare dal fuoco al primo bollore e versare il composto in piccoli vasetti.

2397. — **Confettura d'arance.** *Prima formula.* Prendere una dozzina di arance di ottima qualità e pungerle fortemente con una forchetta, in modo da attraversare tutta la buccia. Tenerle per 3 giorni in un recipiente di acqua fredda che verrà cambiata due volte al giorno, badando che siano sempre ben bagnate. Il terzo giorno si faranno cuocere intere con grande quantità d'acqua fredda. La cottura è molto lunga; le arance saranno cotte quando un grosso ago penetrerà facilmente nei frutti. Mettere allora le arance nell'acqua fredda e lasciarvele fino all'indomani, in modo da riuscire a togliere tutto l'amaro delle arance. Dividerle quindi in 4 o 6 pezzi, a seconda della loro grossezza, toglierne i semi e pesare il tutto. Aggiungere lo stesso peso di zucchero cristallizzato, il succo di 6 arance fresche e far cuocere tutto assieme fino a quando

il succo di cottura formi il solito rivestimento sul cucchiaio. Durante la cottura, schiumare ripetutamente.

2398. — **Confettura d'arance.** *Seconda formula.* Grattare la buccia di 12 arance, in modo da non asportare che la parte colorata; pungerle tutt'attorno e tenerle per 4 giorni in acqua — da cambiarsi ripetutamente. Cuocere poi le arance come è stato detto alla ricetta precedente, raffreddarle completamente e tagliarle quindi a rotelle spesse mezzo centimetro. Pesare le rotelle d'arancia. Prendere egual peso di zucchero, il succo di 6 arance e la buccia grattata all'inizio della preparazione. Aggiungere anche mezzo litro di succo di mele e cuocere al grado di cottura dello zucchero detto « filante »; aggiungere le fette d'arancia cotte e lasciar cuocere adagissimo fino ad ottenere il solito rivestimento del cucchiaio.

2399. — **Succo di mele.** Dato che l'arancia non è un frutto gelatinoso, per ottenere che la confettura diventi gelatinosa, occorrerà aggiungere del succo di mele. Detto succo si otterrà facendo cuocere in un litro d'acqua un chilo di mele tagliate in quattro, senza venir pelate nè private dei semi. Scolarle, raccogliere il succo che si sarà caricato di tutta la pectina (principio gelatinizzante delle frutta) e servirsene per aggiungerlo non solo alla confettura di arance, ma anche a quelle delle altre frutta che non sono gelatinose naturalmente. L'aggiunta di questo succo non altererà menomamente il sapore delle confetture in causa.

2400. — **Dundee marmelade.** (Confettura di arance all'inglese). Togliere la buccia colorata a 10 arance e tagliarla il più sottilmente possibile; lessarla e scolarla. Preparare il succo di mele detto più sopra ed unire per 1 litro di succo d'arance crude mezzo litro di succo di mele. Unire tanto zucchero quanto è il peso dei due succhi e far cuocere fino ad ottenere il solito rivestimento del cucchiaio; aggiungere allora le bucce cotte in precedenza e far cuocere per altri 20 minuti. Mettere in vasi, quando sarà quasi raffreddata.

2401. — **Confettura di grape-fruits.** Togliere la buccia colorata ai frutti. Tagliarli in quattro, privarli interamente della buccia bianca che è amarissima e distaccare la polpa dei grape-fruits passando il coltello lungo la pelle di ogni spicchio. Preparare a parte del succo di mele ed altrettanto succo di arance, zucchero in quantità eguale al peso dei due succhi e far cuocere « alla pallina » il composto. Aggiungere la polpa dei grape-fruits e continuare la cottura per altri 20 minuti. Mettere subito in vasi.

2402. — **Confettura di melone.** Pelare e tagliare in dadi la polpa di un bel melone maturo ma non eccessivamente. Far macerare detta polpa per 24 ore con 500 gr. di zucchero per chilogrammo di melone. Scolare il succo risultante da questa macerazione e cuocerlo in modo da ottenere uno sciroppo « filante ». Aggiungere la polpa del melone e continuare la cottura dopo aver

profumato il composto con la buccia di un mandarino o di una arancia, fino ad ottenere una specie di marmellata compatta. Si può anche profumare alla vaniglia.

**2403. — Confettura di anguria.** Si procede come è stato detto per il melone; tenendo presente tuttavia che il tempo di cottura sarà molto maggiore, dato che l'anguria è ancora più acquosa del melone.

**2404. — Confettura di latte.** Questa confettura trova largo impiego nei paesi di lingua spagnola. Mettere sul fuoco del latte fresco non scremato, con lo stesso peso di zucchero e una stecca di vaniglia. Mescolare con una spatola fino ad ottenere un grado di cottura tale, per cui il latte cada dalla spatola a piccole perle. La riuscita di questa confettura dipende esclusivamente dal giusto grado di cottura. È eccellente per lo stomaco e squisita di sapore.

**2405. — Confettura di castagne.** *Prima formula.* Spellare e cuocere in acqua non salata delle castagne. Scolarle e passarle al setaccio. Pesare la purea ottenuta. Mettere lo stesso peso di zucchero in un recipiente, aggiungere un bicchiere d'acqua per chilo di castagne e una stecca di vaniglia. Far cuocere a fuoco molto dolce questo sciroppo per una ventina di minuti e aggiungere poi la purea di castagne. Continuare la cottura, mescolando sempre il composto con una spatola. La cottura non durerà meno di 2 ore (se non si cuoce la confettura a fuoco eccessivamente forte, all'inizio della medesima non sarà necessario continuare a rimestare: ciò sarà necessario solamente quando il composto sarà diventato molto denso). Metterla in vasi appena è sufficientemente compatta.

**2406. — Confettura di castagne.** *Seconda formula.* Praticare un'incisione circolare ad un chilo di belle castagne e metterle sul fuoco in una grande pentola d'acqua fredda. Appena inizia l'ebollizione, togliere la pentola dal fuoco e spellare le castagne una ad una. Man mano che le castagne sono spellate, verranno gettate in un'altra pentola contenente dell'acqua bollente zuccherata e leggermente vanigliata, nella quale le castagne dovranno finire di cuocersi. Scolarle e passarle poi al setaccio. Far cuocere a parte 750 gr. di zucchero al soffiato aggiungendovi una notevole dose di vaniglia. Aggiungere la purea di castagne ed una cucchiaiata di marmellata di albicocche. Far cuocere il tutto fino ad ottenere una marmellata densa.

Questa confettura di castagne non si mantiene per molto tempo; sarà quindi consigliabile di prepararne poca alla volta. La prima fornula data invece, si conserva a lungo ma è meno morbida.

## Le gelatine e le marmellate.

Certe frutta si conservano preferibilmente sotto forma di gelatina; ad es. il ribes, le cotogne, ecc.

**2407. — Gelatina di ribes.** Schiacciare il ribes con le mani e far bollire un momento il tutto. Scolarlo di nuovo e quando sarà un po' intiepidito pres-

sarlo in un telo grossolano. Pesare il succo e cuocerlo poi a fuoco vivo, con lo stesso peso di zucchero. Schiumare accuratamente fino a quando lo sciroppo ottenuto rivesta leggermente il cucchiaio adoperato per rimestarlo. Questa gelatina è pronta subito: bisognerà osservarla accuratamente perchè se passa di cottura si aggruma invece di gelatinizzare. Aggiungere al ribes un po' di succo di lamponi per dare un gusto migliore alla gelatina.

**2408. — Gelatina di ribes a freddo.** Si possono ottenere delle ottime gelatine di ribes e di lamponi, che conservano anzi più accentuato il sapore del frutto, senza far cuocere le frutta. Pressare fortemente il ribes a freddo e aggiungere lo zucchero in dose di 750 gr. per 500 gr. di succo di ribes. Lasciar fondere lo zucchero in una terrina e poi, quando esso sarà ben disciolto, versare il composto ottenuto nei vasetti che verranno esposti al sole per 5 o 6 ore di seguito per due giorni consecutivi. Chiuderli poi al solito. Naturalmente questa gelatina non si conserverà tanto a lungo quanto quella cotta.

**2409. — Gelatina di lamponi.** Preparare la gelatina secondo il procedimento indicato per la gelatina di ribes. Perchè sia ben gelatinosa, bisognerà aggiungerle 1/3 di ribes.

**2410. — Gelatina di mirtilli.** Metà succo di mirtilli e metà succo di ribes. Cuocere con 800 gr. di zucchero per chilogrammo di succo.

**2411. — Gelatina di cotogne.** Pelare le mele cotogne, passarle al limone man mano che si tagliano in quarti e nettarle del torsolo e dei semi. Avviluppare le mele in un telo di mussolina e metterle in un recipiente con tanta acqua quanta occorre per ricoprirle largamente; aggiungendo anche i torsoli i quali dànno più gelatina delle mele stesse. Far cuocere a fondo le mele e pesare poi il liquido di cottura passato. Aggiungere egual peso di zucchero e rimettere a cuocere fino a quando il cucchiaio adoperato per rimestare il composto rimanga leggermente rivestito col medesimo.

**2412. — Gelatina di mele.** Procedere allo stesso modo, senza spellare nè svuotare le mele. Tagliarle in quattro e cuocerle con abbastanza acqua in modo che ne siano ben ricoperte. Scolarle e cuocere poi il liquido di cottura con tanto zucchero quanto è il suo peso. Aggiungere la buccia di un limone o di un'arancia. Per lo più la gelatina di mele serve per la preparazione di certi dolci o per solidificare delle gelatine preparate con frutta poco gelatinose. Le frutta cotte per la preparazione della gelatina di mele, servono poi per preparare della marmellata di mele.

**2413. — Marmellata di mele.** Cuocere le mele tagliate in quattro senza spellarle con tanta acqua quanta occorre per ricoprirle. Scolarle e passarle al setaccio. Rimettere a cuocere la purea ottenuta, con lo stesso peso di zucchero od anche soltanto la metà, a seconda che si desideri più o meno dolce. Natu-

ralmente, più sarà dolce e più si conserverà. Dopo almeno un quarto d'ora di cottura, togliere la marmellata dal fuoco e metterla in vasi.

**2414. — Gelatina di mele granate.** Togliere i grani a delle mele granate mature, badando che non rimanga alcuna pellicola bianca. Schiacciare e pressare fortemente i grani ottenuti in un telo di lino grossolano e cuocere poi al solito il succo, aggiunto di zucchero in parti eguali. Per meglio assicurare la buona riuscita di questa gelatina, si aggiungerà un po' di succo di mele. Aggiungere anche la buccia di un'arancia.

**2415. — Gelatina o confettura di rose.** Gelatina di mele aromatizzata con una traccia di essenza di rose e colorata con una goccia di carminio.

**2416. — Gelatina di viole.** Gettare nella gelatina di mele un pugno di viole ben nettate (mentre la gelatina è ancora in cottura). Cuocere per altri 5 minuti e mettere nei vasi.

**2417. — Pasta di mele.** Procedere come è stato detto per la marmellata, aggiungendo però lo zucchero in dose di kg. 1,250 di zucchero per chilo di polpa, la buccia di un limone e un po' di vaniglia. Mettere a cuocere e continuare ad agitare il composto per evitare che si attacchi al fondo della pentola, fino a quando si sarà ottenuto un composto spessissimo. Distendere la pasta sulla tavola di marmo, raffreddarla e tagliarla poi a pezzi.

**2418. — Pasta di cotogne.** (*Cotognata*). Cuocere e passare le cotogne al setaccio. Aggiungere alla purea ottenuta 750 gr. di zucchero per 500 gr. di purea. Cuocere il tutto a lungo senza lasciar attaccare il composto al fondo della pentola, fino ad ottenere un composto molto pastoso. Procedere al solito ma avvoltolare i pezzetti di cotognata nello zucchero cristallizzato. Lasciarli asciugare all'aria prima di chiuderli in una scatola di metallo per conservarli.

**2419. — Paste di frutta.** Le paste di frutta messe in commercio sono per lo più di mele o di albicocche. Si possono preparare anche in casa, per quanto non si otterranno mai composti perfetti come quelli industriali. Tuttavia si potrà sempre tentare. Mele, albicocche, prugne, cotogne, si prestano bene.

Oltre che con frutta cotte, le paste possono venir preparate anche con frutta crude. Stacciare la polpa delle frutta adatte, aggiungere un peso di zucchero superiore a quello della polpa ottenuta. Mettere a cuocere il composto come è stato detto alle ultime ricette di questo capitolo.

# LE CONSERVE

Questo capitolo è uno dei più utili per le massaie, permettendo loro di apprendere come si possano conservare nelle migliori condizioni i prodotti del giardino e dell'orto.

Grandi progressi sono stati compiuti negli ultimi anni per quanto riguarda il materiale in uso per la preparazione delle conserve. Attualmente sono in commercio degli ottimi vasi a chiusura ermetica semplice e pratica.

Tutti i prodotti destinati ad essere conservati debbono essere freschissimi: verdure appena colte od acquistate; frutta perfette.

Daremo anche qualche indicazione utile per la conservazione della carne, del pesce e della selvaggina.

**2420. — Principi generali.** Il principio della conservazione sta nell'uccidere i germi della fermentazione. Bisognerà quindi esporre i recipienti all'ebollizione una volta riempiti, fino ad ottenere una completa sterilizzazione.

**2421. — Conserva di ciliege al naturale, per crostate.** Nettare e snocciolare le ciliege, farle bollire con un po' d'acqua e 50 gr. di zucchero per litro di sciroppo (1 litro basta per 4 kg. di ciliege). Gettare le ciliege nel liquido bollente; far levare un bollore e scolarle. Riempire delle bottiglie a collo largo, badando che le ciliege stiano piuttosto strettamente al centro del recipiente; a tal uopo si batteranno un po' le bottiglie su di uno straccio ripiegato. Mettere un po' di sugo, ma non farlo giungere altre la metà di ogni bottiglia. Chiudere ogni bottiglia col tappo e legarlo strettamente con un po' di spago. Disporre le bottiglie in un grosso recipiente, dove possano stare sdraiate, e riempirlo di acqua fredda. Farle bollire 15 minuti se si tratta di bottiglie da litro e 12 minuti se si tratta di mezzi litri. Lasciar raffreddare per metà nell'acqua.

**2422. — Conserva di ciliege allo sciroppo, per composte.** Per questo scopo è meglio non togliere il nocciolo alle ciliege e lasciar loro anche un pezzetto di picciolo. Dato che non si possono schiacciare tanto come quando sono snocciolate, si consiglia di metterle direttamente nelle bottiglie e poi di versare su di esse uno sciroppo freddo a ragione di 250 gr. di zucchero per litro. Chiudere le bottiglie e procedere come è stato già detto, dando 18 minuti di cottura. Anche in questo caso si batteranno le bottiglie su di uno straccio ripiegato.

**2423. — Conserva di albicocche per crostate.** Dividere in due delle albicocche poco mature; disporle nelle bottiglie o nei vasi di vetro adatti, badando di comprimerle un po'; ricoprirle con dello sciroppo come è stato detto per

le ciliege. Procedere al solito e dare 25 minuti di ebollizione per i recipienti da 1 litro e 15 per quelli da mezzo litro.

**2424. — Conserva di albicocche allo sciroppo, per dolci o composte.** Operare come è stato detto alla ricetta precedente; comprimere un po' le mezze albicocche, mettendo poi nelle bottiglie uno sciroppo zuccherato in ragione di 250 gr. di zucchero per litro d'acqua. Lo sciroppo va cotto e raffreddato prima di versarlo sulle frutta.

**2425. — Conserva di pesche allo sciroppo.** Operare come è stato detto per le albicocche allo sciroppo, usando pesche non eccessivamente mature. Dare 20 minuti di ebollizione per litro e 18 per mezzo litro. Si potrebbero conservare anche delle pesche intere, ma l'inconveniente della preparazione è costituito dall'impossibilità di metterne un certo numero in ogni vaso o bottiglia.

**2426. — Conserva di prugne mirabelle, per crostate.** Snocciolare le prugne e metterle nei vasi o nelle bottiglie. Versare su di esse uno sciroppo a 15 gradi e chiudere ermeticamente: 20 minuti di ebollizione per litro e 15 per mezzo litro.

**2427. — Conserva di prugne Regina Claudia.** Pungerle ripetutamente e metterle sul fuoco con abbondante acqua fredda, portandole a poco a poco all'ebollizione. Quando salgono in superficie si scolano e si lasciano quindi raffreddare. Metterle in vasi, coperte con uno sciroppo a 25 gradi. Chiudere i vasi e far bollire 10 minuti.

**2428. — Conserva di prugne viola.** Procedere come è stato detto per le albicocche, sia naturali che allo sciroppo.

**2429. — Conserva di pere.** Scegliere delle pere mature a punto. Pelarle, passarle al limone; lasciarle intere o tagliarle in due od anche in quattro a seconda della loro grandezza. Man mano che saranno pronte, verranno messe in acqua acidulata al limone. Portarle quindi in uno sciroppo zuccherato in ragione di 150 gr. di zucchero per litro d'acqua. Vanigliare detto sciroppo e non far cuocere le pere che a metà. Se si tratta di pere molto morbide cuocerle solamente per 3 minuti. Aggiustarle nei vasi, aggiungere tanto sciroppo da non superare i 3/4 del recipiente e chiudere saldamente i vasi. Far bollire 30 minuti i litri e 25 minuti i mezzi litri. Le pere possono venir colorate leggermente con un po' di carminio; ciò specialmente se sono asciutte e di lunga cottura, perchè altrimenti assumerebbero una tinta rugginosa molto antipatica.

**2430. — Conserva di fragole allo sciroppo.** Scegliere delle fragole molto profumate e perfettamente sane; pulirle e aggiustarle nei vasi adatti. Versare in ogni vaso dello sciroppo freddo, a 35 gradi non superando metà altezza del vaso. Chiudere ermeticamente e far bollire per 10 minuti, in quanto si useranno solamente vasi da mezzo litro.

**2431. — Conserva di lamponi allo sciroppo.** Si procede come è stato detto per le fragole; tuttavia, dato che questi frutti sono ancora più delicati, non si daranno che 6-8 minuti di ebollizione.

**2432. — Conserva di succo di fragola per gelati.** Nettare e passare al setaccio di crine delle fragole ben mature, sane e profumate. Riempire con questo succo, senza aggiunta alcuna, delle bottigliette da 1/4 di litro, piuttosto resistenti. Chiuderle ermeticamente e farle bollire per 25 minuti.

**2433. — Conserve di succo di lamponi e ribes.** Si procede esattamente come è stato detto per il succo di fragole. Si possono conservare dei succhi e delle polpe anche aggiungendo la quarta parte del loro peso di zucchero. In questo caso si fanno bollire e si mettono nei vasi adatti sia il succo che la polpa, non appena cominciata l'ebollizione. Se i succhi servono per la preparazione di gelati, sarà tuttavia assai meglio di non zuccherarli, in modo da servirsene come se si trattasse di succhi di frutta fresche.

## Come si conservano le frutta per essicazione.

Le frutta si conservano ottimamente essicandole. In questo modo esse tengono assai meno spazio di quanto non sia il caso per la preparazione in vasi o in bottiglie. Naturalmente le composte risultanti saranno però anche assai meno profumate.

**2434. — Albicocche essicate.** Dividere in due delle albicocche non eccessivamente mature e disporle su graticci di vimini. Introdurle in un forno da pane, qualche ora dopo che il pane stesso è stato tolto dal medesimo, in modo che esso non sia eccessivamente caldo: non dovrà infatti superare il calore di una stufa calda. Lasciarle in forno per parecchie ore, per 3 giorni di seguito. Prendere quindi ogni mezza albicocca ed appiattirla, schiacciandole tutte un po', dato che il calore le avrà fatte arricciare. Disporle una accanto all'altra ed esporle per 2 o 3 giorni all'aria e preferibilmente al sole. (Prima di essicarle al forno, è bene esporle per un paio di giorni al sole: si provoca così la massima evaporazione acquea e l'azione del forno sarà poi di completare questa evaporazione, mentre prenderebbero il gusto di frutta cotte, se venissero messe nel forno allo stato naturale. Tutta la frutta secca è trattata così da noi italiani. « *N. d. T.* »).

Ritirarle ogni sera, in modo che l'umidità notturna non abbia a rammollirle. Quando saranno ben asciutte, si metteranno in cassette di legno.

**2435. — La preparazione delle prugne.** Si può procedere in vari modi: sbollettandole appena e seccandole al sole su dei graticci, tenendole distanti l'una dall'altra in modo che non abbiano a toccarsi. Quando saranno ricoperte da una leggera polvere bianca, saranno pronte.

Un altro procedimento consiste nel disporle su dei graticci e nel metterle

Fig. 353. - La conservazione delle verdure. I fagiolini vanno divisi per grandezza. Se fossero eccessivamente grandi verranno tagliati in due.

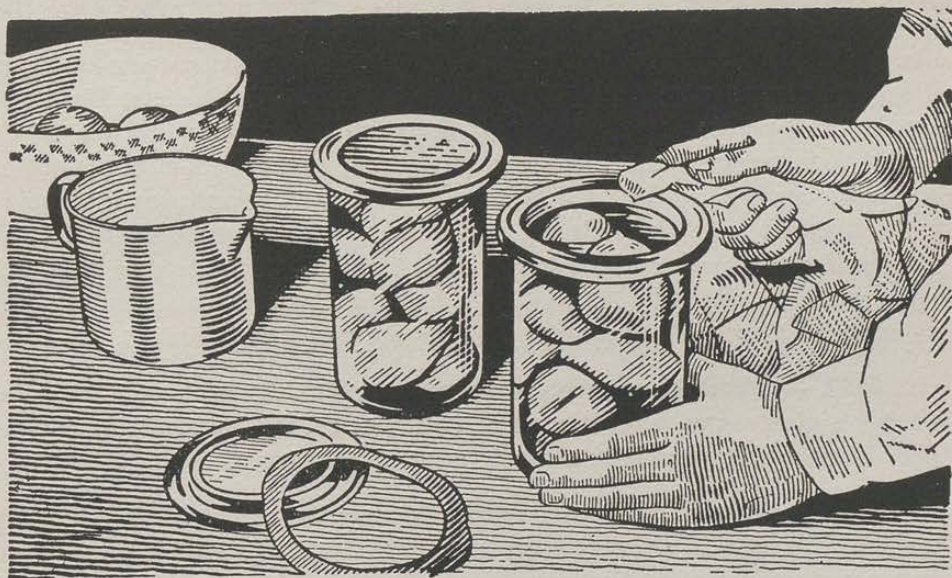



Fig. 354. - Conservazione delle frutta. Il bordo dei vasi riempiti va accuratamente asciugato in modo da assicurare una perfetta chiusura dei vasi stessi.

in forno a 40 gradi, come è stato detto per le albicocche. Dopo 3 giorni di essicazione in forno, lasciarle essicare al sole per vari giorni. Questo lavoro non è affatto difficile e non si tratta che di sorvegliare accuratamente la prosecuzione dell'essicazione.

**2436. — Le mele essicate.** Spellare le mele, svuotarle del centro con uno svuotamele e tagliarle a fette larghe 1 cm. Seccarle in forno molto dolce, in modo da non rischiare di farle cuocere. Lasciarle durante tutta una notte in forno od in stufa ed essicarle poi completamente al sole, rivoltandole spesso.

## Frutta sotto spirito.

**2437. — Ciliege sotto spirito.** Riempire dei grossi vasi con belle ciliege sane alle quali sarà stato tagliato il picciolo a un paio di millimetri dalla base. Le ciliege debbono essere perfettamente asciutte. Aggiungere 100 gr. di zucchero per 500 gr. di ciliege, un po' di cannella, qualche chiodo di garofano e tanta grappa quanta è necessaria per ben coprirle. Le cilige possono anche venir macerate senza zucchero per un mese; allora si aggiungerà dello sciroppo fatto a parte. Dato però che tale sciroppo viene preparato con acqua, ne risulta un indebolimento della grappa.

**2438. — Prugne Regina Claudia sotto spirito.** Il lavoro è un po' più complicato che per le ciliege. Occorrono delle belle prugne non troppo mature, colte prima del levar del sole. Asciugarle e pungerle a colpi di spillo, giungendo fino al nocciolo (occorrerà uno spillo di rame). Gettarle man mano che sono state punte nell'acqua fredda e poi lessarle leggermente in acqua un poco salata. Mettere a fuoco moderato; man mano che le prugne montano in superficie si tolgono con la schiumarola e si raffreddano in acqua ghiacciata. Per far sì che le prugne rimangano ben verdi, bisognerà rimetterle nell'acqua salata tiepida (può servire benissimo quella di cottura) su fuoco moderato; tenerle così senza che l'acqua abbia a bollire per una decina di minuti; scolarle; asciugarle di nuovo e poi metterle nei vasi adatti. Lasciarle macerare nell'alcool a 50 gradi per 4-6 settimane. Togliere allora l'alcool e aggiungere un terzo del suo volume di sciroppo a 32 gradi. Suddividere le prugne in svariati vasetti, in modo da poterle abbondantemente ricoprire con il loro alcool zuccherato.

**2439. — Mirabelle e prugne viola sotto spirito.** Anche le mirabelle e le prugne viola possono venir conservate sotto spirito, trattandole come le prugne. Le mirabelle verranno sottoposte ad una sola cottura.

**2440. — Uva-moscato sotto spirito.** Mettere dei grossi acini sodi senza troppo schiacciarli, in vasi a larga bocca. Coprirli con alcool e tenerli a macerare così per 3 settimane. Aggiungere poi ad ogni vaso dello sciroppo preparato con 500 gr. di zucchero per 300 gr. di acqua. Agitare i vasi, onde operare la miscela.

Fig. 355 – Fragole alla Margot (Ricetta 2261).
Fig. 356 – Fragole alla Chantilly (Ricetta 2263).

Molte sono le frutta che possono venir guarnite con panna montata, sia cotte o crude. Nel primo caso dovranno venir ben scolate e raffreddate. Ottima è una miscela di fragole, lamponi, pesche e ribes ricoperta abbondantemente con panna montata.

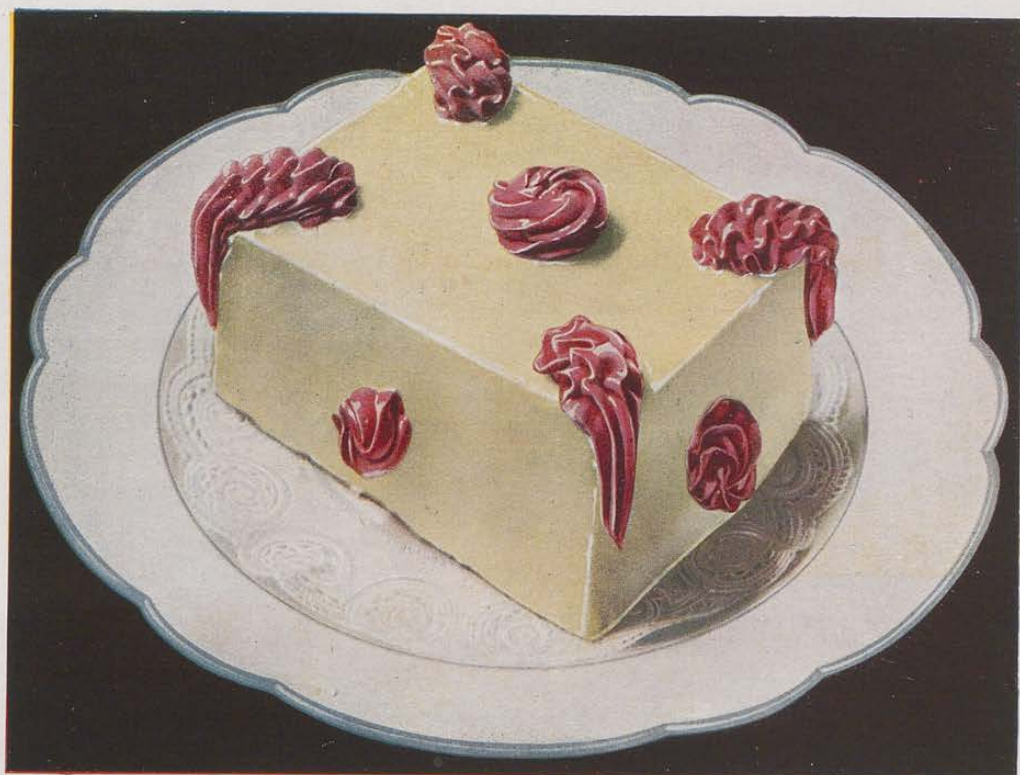



Fig. 357 - Bomba della Contessa Maria (Ricetta 2343).

Fig. 358 - Meringhe Frasalia (Ricetta 2264).

Fig. 359 - Bomba Strega (Ricetta 2341).

Fig. 360 - Bomba « palla di neve » (Ricetta 2340).

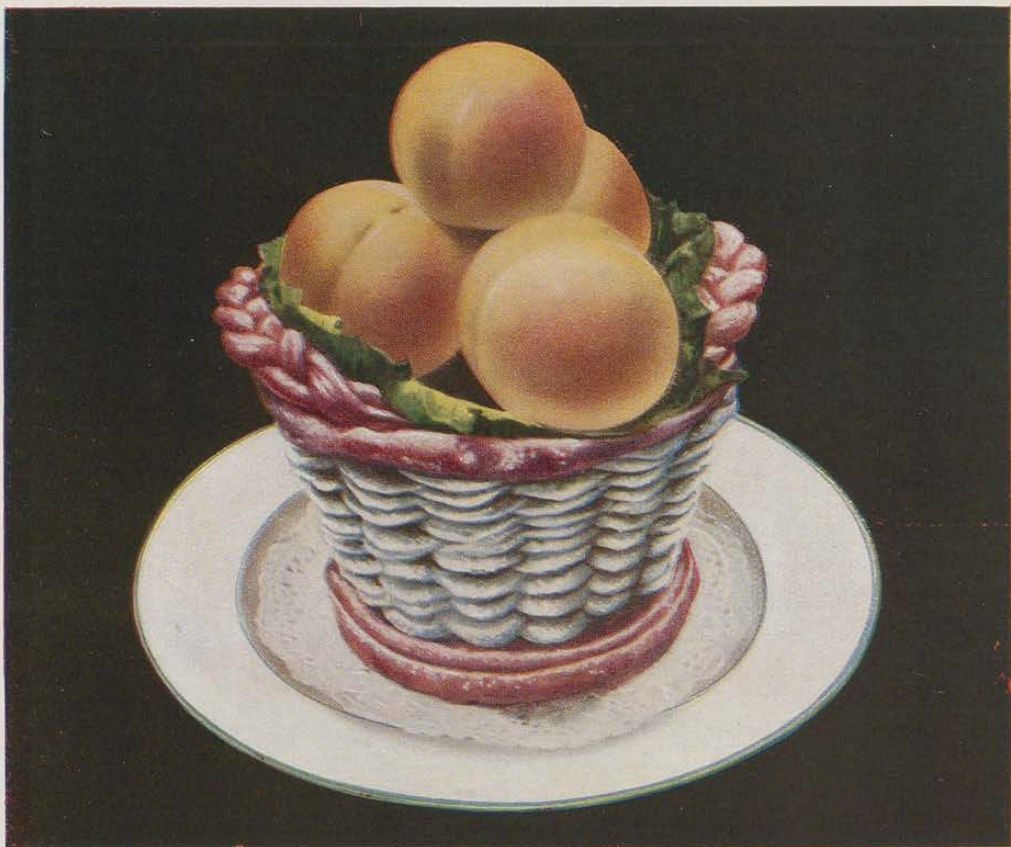



Fig. 361 - Cesto di pesche in gelato alla vaniglia (Ricetta 2353).

Fig. 362 - Parfait al caffè (Ricetta 2329).

Fig. 363 - Arlecchino o gelato misto (Ricetta 2328).

Anche altre uve si adattano alla preparazione sotto spirito, a patto che siano belle e sane.

Tutte le frutta: ribes, lamponi, fragole, mirtilli, ecc., possono venir conservate così.

Le frutta possono venir conservate anche sotto aceto. Queste preparazioni sostituiscono i « pickles » ed i « piccalis » molto vantaggiosamente. Queste preparazioni inglesi non piacciono a tutti.

**2441. — Prugne sott'aceto.** Scegliere delle prugne piuttosto piccole e non troppo mature. Lavarle e pungerle. Far bollire 500 gr. di zucchero e 2 litri di ottimo aceto di vino; lasciar bollire per 5 minuti, gettare le prugne nel liquido e far cuocere per altri 5 minuti, senza ebollizione. Mettere le prugne in vasi di grès e versare il liquido su di esse. Chiudere i vasi e tenerli in luogo fresco.

**2442. — Ciliege sott'aceto.** Prendere delle ciliege a polpa soda ma non troppo mature; metterle nei vasi adatti e versare su di esse dell'aceto preparato come è stato detto alla ricetta precedente, ma lasciato raffreddare.

Queste frutta servono di accompagnamento alla carne, alla selvaggina ed al pollame.

## Le conserve di verdure.

Il principio ed il metodo di conservazione delle verdure corrispondono esattamente a quelli che abbiamo indicato per le frutta.

**2443. — Conserva di fondi di carciofi.** Pelare a crudo (come si fa per le mele) dei piccoli carciofi teneri, non lasciando che il fondo privato di tutte le foglie. Passare i fondi di carciofi al limone e farli lessare per 20 minuti in acqua bollente aggiunta di limone. Raffreddarli, togliere eventualmente il cosidetto fieno e disporli in vasi da 1/4 di litro. Coprirli con dell'acqua bollita addizionata di 5 gr. di acido citrico per litro (un cucchiaino circa). Chiudere i vasi e farli bollire per 40 minuti. Lasciar raffreddare i vasi nell'acqua.

**2444. — Conserva di dragoncello (serpentaria).** Prendere il dragoncello, toglierne le foglie ad una ad una e gettarle nell'acqua bollente. Dare soltanto una ebollizione, raffreddare e sistemare in piccoli vasetti da riempire poi di acqua leggermente salata. Chiudere ermeticamente e far bollire per 10-15 minuti.

**2445. — Conserva di funghi.** Nettare a fondo e spellare leggermente dei funghi freschi e perfetti. Lavarli rapidamente senza lasciarli nell'acqua di lavaggio. Cuocerli con pochissima acqua, aggiungendo il succo di un limone per 500 gr. di funghi. Quando sono cotti, si fanno scolare e si mettono in vasi da mezzo litro; coprirli con acqua salata in ragione di 12 gr. di sale per litro, aggiunta del succo di un limone oppure di un po' di acido citrico. Chiudere i vasi e farli bollire per 3/4 d'ora. I funghi possono venir conservati anche semplicemente ricoprendoli di acqua acidulata e salata, dopo averli ben puliti

e spellati leggermente senza sottoporli ad altra cottura che quella susseguente all'ebollizione nei vasi ermeticamente chiusi.

**2446. — Conserva di fagiolini.** (*Sistema Appert*). Nettare al solito i fagiolini, che dovranno essere freschissimi e di grandezza regolare. Gettarli nell'acqua bollente salata. Dopo 2 a 5 minuti di ebollizione, a seconda se sono fini, medi o grossi, si scolano e si aggiustano nei vasi. Coprirli quindi con acqua bollita leggermente salata e chiudere ermeticamente i vasi. Far bollire 45 minuti i litri e 35 minuti i mezzi litri. Invece di metterli nei vasi a chiusura ermetica, si possono anche aggiustare in semplici bottiglie che verranno tappate (legare, naturalmente, con un po' di spago i tappi).

Aggiungendo all'acqua di cottura dei fagiolini una traccia di verderame, si otterranno dei fagiolini verdissimi.

**2447. — Conserva di fagiolini sotto sale.** Nettare i fagiolini e gettarli in acqua bollente per 3 minuti, a fuoco forte. Scolarli e lasciarli raffreddare su di una salvietta. Aggiustarli quindi in una conca di legno o di grès mettendo su ogni strato di fagiolini uno strato di sale grigio. Terminare con uno strato di sale. Coprire con un tondo di legno di grandezza adatta e mettere sul legno un forte peso, una grossa pietra ad esempio. I fagiolini saranno così immersi nella salamoia (il che si deve produrre dopo 4 o 5 giorni).

I fagiolini conservati secondo codesto sistema, vanno tenuti per 24 ore in acqua fredda, prima di poter venire utilizzati. Essi verranno cotti poi in acqua bollente non salata.

**2448. — Conserva di piselli al naturale.** Sbaccellare i piselli, suddividere le varie grandezze, dato che la loro cottura è inevitabilmente ineguale e gettarli in acqua bollente per 4 o 8 minuti, a seconda della loro grandezza. Scolarli e raffreddarli all'acqua corrente. Metterli in vasi e ricoprirli con acqua bollita leggermente salata. Chiudere ermeticamente i vasi e far bollire per un'ora e mezza i litri ed un'ora e un quarto i mezzi litri. Invece di vasi a chiusura ermetica, si possono anche usare delle bottiglie seguendo le solite precauzioni.

(Noi non consigliamo la conservazione dei piselli e dei fagiolini al naturale; è un lavoro troppo complesso che solo i veri tecnici possono permettersi. Rinverdimento a base di verderame, risciacquamento, pastorizzazione, ecc. ecc., non sono eseguibili facilmente e del resto conservandoli semplicemente come è indicato nelle ricette descritte, non danno una riuscita perfetta: il colore, principale pregio di queste conserve, è completamente ucciso. Consigliamo invece la conserva di piselli alla francese. « *N. d. T.* »).

**2449. — Conserva di piselli alla francese.** La preparazione è quella che abbiamo dato alla ricetta precedente. Non farli cuocere però che per 3/4; metterli, ancora caldi, nei vasi; chiuderli ermeticamente e far bollire per 2 ore i litri e un'ora e mezza i mezzi litri. Al momento di usarli basterà riscaldarli e aggiungere un po' di burro fresco.

**2450. — Conserva di pomodori in purea.** Far cuocere i pomodori con poca acqua, sale, pepe, un mazzolino aromatico. Lasciarli scolare fino al giorno seguente e passarli poi al setaccio. Cuocere la purea risultante sempre mescolando con una spatola, fino all'ebollizione. Metterla in vasi od in bottiglie. L'ebollizione dei recipienti dovrà durare 30 minuti per i quarti di litro, 45 per i mezzi litri e un'ora per i litri. Per l'uso casalingo sono molto preferibili dei recipienti molto piccoli.

Se si vuole ottenere una purea molto concentrata, quale è quella che si trova in commercio, bisognerà ridurre per molto tempo la purea a fuoco medio, continuando sempre a mescolare con la spatola di legno.

**2451. — Olive nere.** Prendere delle grosse olive ben mature; pungerle ripetutamente con uno spillo e metterle in un vaso. Salarle con del sale grosso un po' schiacciato col pesta-carne. Il sale farà render l'acqua alle olive: questa acqua resa verrà tolta man mano che si produce, fino al momento che la produzione d'acqua cesserà completamente. Lavarle vivamente, asciugarle e metterle in vasi adatti. Coprirle con ottimo olio d'oliva e aggiungere uno o due grani di pepe e altrettanti chiodi di garofano.

**2452. — Cetriolini conservati a freddo.** Mettere semplicemente i cetriolini ripuliti e purgati al sale nei recipienti adatti con cipolline, dragoncello e lauro. Ricoprirli con dell'ottimo aceto e lasciarli così — ben racchiusi — per 6 settimane. In questo modo i cetriolini saranno ben teneri, in quanto l'acqua da loro resa diluirà l'aceto.

**2453. — Cetriolini conservati a caldo.** Mettere i cetriolini in un telo di lino e racchiuderli fortemente dopo aver aggiunto un abbondante pugno di sale fino. Scuoterli e maneggiarli vivamente fino a quando incominciano a rendere un po' d'acqua. Lasciare allora il telo che racchiude i cetriolini sul lavandino della cucina, tenendolo sospeso. Il giorno seguente si passeranno in un altro telo. Far arroventare quindi sul fuoco una padella, aggiungere dell'aceto in quantità sufficiente per i cetriolini da preparare e quando sarà bollente versarlo sui cetriolini stessi che saranno stati messi in un recipiente di grandezza adatta. Il giorno dopo si ripeterà la stessa operazione facendo bollire lo stesso aceto. Il terzo giorno, l'operazione verrà ancora ripetuta ma si userà però dell'aceto nuovo. Aggiungere all'aceto qualche cipollina, dei grani di pepe e qualche foglia di dragoncello (serpentaria). I cetriolini potranno venir usati dopo 3 settimane.

**2454. — Verdure sott'aceto (Pickles).** Mettere nei vasi dei cetriolini, dei cavolfiori, delle fette di carota, delle cipolline, del sedano, del finocchio, ecc. In breve: qualsiasi verdura cruda. Aggiungere dell'aceto e qualche grano di pepe schiacciato. Lasciar macerare per un mese.

**2455. — Achards.** Macedonia di verdure all'aceto, aggiunta di senape.

**2456. — Piccalili.** Pickles, aggiunti di cayenna, senape e salsa inglese oltre all'aceto. Molto piccante!

**2457. — Sott'aceti all'italiana.** Prendere delle verdure diverse e metterle sotto aceto al solito.

**2458. — Agourcis russi.** Cetriolini o cetrioli conservati sotto sale.

**2459. — Gribouis russi.** Funghi in salamoia o essicati. Trovano largo impiego in Russia.

**2460. — Tartufi interi conservati.** Spazzolare accuratamente i tartufi, precedentemente tenuti in acqua per una mezz'oretta. Togliere con la punta di un coltello le particelle di terra rimaste nelle anfrattuosità e ben risciacquarli. Mettere i tartufi in un tegame di terra con sale e pepe. Versare su di essi del madera o del vino bianco (anche metà e metà), bagnandoli a metà altezza. Coprire il tegame e far cuocere per 30 o 40 minuti a bagnomaria. Mettere i tartufi in vasi da 1/4 di litro o da 1/8 di litro e suddividere il sugo di cottura fra di essi. Non è indispensabile che i vasi siano pieni. Chiuderli e farli bollire poi per 40 minuti. I tartufi puliti possono anche venir messi nei vasi senza farli precedentemente cuocere. In questo caso però i vasi verranno riempiti per metà. (I tartufi sono come i funghi: possono cuocere lungamente senza preoccupazione che possano scuocersi. « *N. d. T.* »).

## Conservazione dei carciofini e dei funghi (1).

La conservazione dei prodotti alimentari non è agevole cosa; anche i più esperti in materia, per un nonnulla indipendente dalla loro tecnica e pratica, ricevono spesso delle disillusioni, specialmente dagli alimenti conservati in scatola, in barattoli, ecc., i quali sono sottoposti all'azione sterilizzatrice, mentre è agevole, facile e sicura la conservazione con salamoia, aceto e olio. Questi prodotti noi raccomandiamo alle brave massaie, perchè, con poca spesa, costituiscono un sicuro e ottimo arricchimento della loro dispensa. Indichiamo due procedimenti che sono la base di tutte le conservazioni sott'olio ed anche le più complesse ma di sicura riuscita.

**2461. — Carciofini all'olio.** Chi non conosce questa deliziosissima leccornia, che trionfalmente accompagna appetitosi antipasti, fumanti bolliti, graziose preparazioni di carne fredda o di pesce, insalate regali, ecc.? Indubbiamente i carciofini sott'olio sono la più appetitosa creazione alimentare italiana e solo in questa terra esuberante, troviamo simili gioie per le nostre mense. I carciofini adatti per questa preparazione sono gli ultimi prodotti della pianta del carciofo; quando questa ha finito di dare la doviziosa serie dei suoi grossi frutti, si riposa per qualche giorno e quasi in estate, offre ancora qualche cosa

(1) Aggiunta del traduttore.

che contribuisce ad accrescere il benessere del suo coltivatore: fra lo stelo e le lunghe foglie spunta il piccolo carciofino, che il contadino, quasi religiosamente raccoglie ed altrettanto voi, gentili massaie, fate, per offrirlo trionfante alla vostra mensa.

Comperate una certa quantità di carciofini; selezionateli, facendone tre categorie: grossi, medi, piccoli. Questa classifica è necessaria per tante ragioni, ma sopratutto per la cottura; i più piccoli saranno certamente i migliori.

Sfrondarli fino a raggiungere la parte tenera e bianca, tagliar loro il torsolo a un centimetro dalla base del frutto, togliere la corteccia in modo da scartare tutta la parte verde; spuntarli, sempre al punto bianco e a mano a mano che sono così puliti, gettarli in abbondante acqua fortemente acidulata con succo di limone. Far bollire abbondante aceto bianchissimo e, se questo è troppo forte, aggiungere una parte di vino bianco (mai acqua), sale, una foglia o due di lauro. Sgocciolare bene i carciofini e farli cuocere in questo aceto. Quando sono ben cotti, ritirarli dall'aceto, sollevandoli con una schiumarola e mettendoli su di un setaccio di crine. Coprirli con un panno e lasciarli raffreddare completamente. Lo stesso aceto può servire per più cotte di carciofini.

Aggiustarli a strati, il più strettamente possibile, nei barattoli di vetro o meglio, di coccio verniciati, e fra uno strato e l'altro mettervi una foglia di lauro, qualche chiodo di garofano e qualche grano di pepe; ricoprirli poi di olio e tenerli al fresco così semplicemente coperti con un panno, in quanto i carciofini assorbono l'olio ed è necessario di riaggiungerne un po' perchè non rimangano scoperti (questo ne causerebbe l'ammuffimento). Dopo 10-12 giorni si possono chiudere ermeticamente con qualunque metodo purchè la superficie dei carciofini sia sempre immersa nell'olio; dopo un mese sono pronti per il consumo. Avere l'avvertenza di non lasciare mai il vaso scoperto e soprattutto che l'olio ricopra sempre i carciofini.

**2462. — Carciofini all'aceto.** La stessa procedura su descritta. Non scolare i carciofini dall'aceto di cottura. Quando sono freddi, metterli nei barattoli col proprio aceto e, per proteggerli dall'aria, mettere uno strato d'olio nei barattoli.

Naturalmente questi carciofini non hanno la finezza di quelli all'olio e soprattutto sentono troppo l'aceto, mentre i primi descritti, con la macerazione nell'olio, sono più dolci e profumati, ma più costosi.

**2463. — Funghi all'olio.** Tutti i funghi commestibili sono ottimi per conservarli all'olio. I preferiti sono i porcini e i boleti. Questi vanno scelti piccoli, duri e soprattutto non bacati. Pelarne il gambo, avendo l'avvertenza di toglier bene la terra. Lavarli più volte e sgocciolarli. Far bollire abbondante aceto bianco non troppo forte, aggiungendo una parte di vino bianco se lo fosse; condirlo con 12 gr. di sale per ogni litro di aceto, una foglia di lauro. Cuocere per 25-30 minuti i funghi in questo aceto, ritirarli, sgocciolarli e lasciarli raffreddare ben coperti su di un setaccio di crine. Metterli in barattoli

di vetro o di coccio, con qualche grano di pepe e chiodi di garofano. Ricoprirli completamente di olio e dopo 3 o 4 giorni aggiungere ancora olio, qualora i funghi risultassero scoperti. Chiudere ermeticamente i barattoli e conservarli in luogo fresco. Dopo 25-30 giorni sono semplicemente squisiti. Si mangiano con antipasti, con bolliti, con carni calde e fredde, insalate, ecc.

**2464. — Funghi all'aceto.** Operare come detto per i funghi all'olio, escludendo questo dai barattoli e riempiendoli con l'aceto di cottura filtrato.

**2465. — Funghi al naturale.** Ecco un'interessante conservazione, veramente utile in quei mesi che i funghi non si trovano.

Scegliere la qualità che più piace (noi ritorniamo sui porcini e boleti), purchè duri, freschi e non bacati; pelarne il gambo e lavarli più volte. Bollire dell'acqua e per ogni litro aggiungervi 15 gr. di sale, qualche grano di pepe, una foglia di lauro, il succo di un limone. Far cuocere per 15-20 minuti i funghi in quest'acqua, scolarli e farli raffreddare; filtrare l'acqua, riempire i barattoli (adatti a questa confezione) coi funghi e la propria acqua; chiuderli, immergerli nell'acqua fredda e far poi bollire per 2 ore i barattoli da 1 kg. e un'ora e 3/4 per i 1/2 l. Togliere i barattoli solo quando l'acqua è raffreddata. Si conservano indefinitamente.

*Nota.* — I funghi si possono cuocere liberamente per qualunque tempo: non scuociono mai.

I funghi conservati come descritti, hanno, in cucina, la stessa funzione dei funghi freschi.

Prima di immergerli nell'acqua, bisogna avviluppare separatamente i barattoli in un panno, poichè il movimento prodotto dall'ebollizione li farebbe urtare e si romperebbero facilmente.

## Conservazione per essicazione.

**2466. — I fagiolini.** Infilare i fagiolini ad uno ad uno con un filo, badando che non rimangano troppo stretti. Esporli all'aria per 6-8 giorni, dopo di che si metteranno al sole. Quando saranno ben secchi, si appenderanno in luogo asciutto. Prima di farli cuocere, bisognerà metterli a bagno in acqua tiepida.

**2467. — Funghi secchi.** Nettare ben bene e lavare i funghi. Affettarli e farli seccare al sole in un luogo posto al sicuro dalla polvere (magari coprendoli con una garza). Non metterli nei vasi che quando saranno ben secchi. Si possono anche infilare come è stato detto per i fagiolini.

## Conserve diverse.

**2468. — Conservazione delle uova.** Oggigiorno le uova si conservano con grande facilità, facendo uso dei preparati del commercio. Il modo da impiegare i singoli prodotti è indicato sul pacchetto.

Volendo conservare le uova all'acqua di calce, si provvederà a fondere 1 kg. di calce viva in 30 litri di acqua. Mettere le uova in tinozze, vasi di grès, ecc. e ricoprirle col liquido, in modo che esso superi di 5 cm. lo strato delle uova.

*Nota.* — Le uova dovranno venir esaminate con grande attenzione, prima di metterle in conserva. Tutte quelle incrinate verranno escluse senz'altro. Questa prova verrà eseguita battendole in tutti i sensi fra di loro. Se il suono dato non sarà limpido, si consumeranno subito, non essendo perfette. (Le uova così conservate sono disgustosissime e noi non le consigliamo affatto. « *N. d. T.* »).

**2469. — Conservazione del burro.** Il burro si conserva salato o cotto. Per salarlo, verrà mescolato a 15 gr. di sale grigio pesto, per kg. Per conservarlo cotto, lo si farà cuocere fino a quando avrà preso un colore dorato. Schiumarlo durante la cottura, decantarlo una volta cotto e metterlo in teglie. Aggiungere anche un po' di sale, una volta sistemato. Prima di mettere a cuocere il burro, lo si laverà ripetutamente in diverse acque.

**2470. — Conserva di fegato grasso naturale.** Scegliere del fegato d'oca di ottima qualità: brillante, roseo e - preferibilmente - di un peso non inferiore ai 400-500 gr. Con la punta di un coltello si toglierà accuratamente la parte verdognola situata accanto al fiele, come pure le vene sanguinolenti che segnano la superficie. Disporre i fegati in una teglia non eccessivamente fonda e munita di un coperchio a chiusura ermetica. Salarli e peparli tenendoli strettamente vicini, senza che però possano deformarsi. Versare su di essi dell'ottimo grasso di maiale, fuso e caldo; invece di tale grasso si potrà anche usare del grasso d'oca, oppure si potrà fare una miscela di grasso d'oca e di grasso di maiale. Chiudere il recipiente e metterlo a bagnomaria, tenendovelo fino a quando non sia più possibile applicarvi un dito. Lasciar raffreddare nel bagnomaria stesso fino al giorno seguente. Mettere poi in vaso con una foglia di lauro: ogni fegato grasso deve quasi riempire un recipiente. Colare attorno un po' del grasso di cottura, badando di non aggiungerne il fondo, che contiene il sangue ed il liquido reso dal fegato. Asciugare il bordo dei recipienti, chiuderli ermeticamente e farli bollire 40 minuti (per 500 gr. di contenuto).

Per far sì che i fegati siano bianchissimi, bisognerà salarli leggermente e lasciarli per una notte nel latte freddo. Prima di iniziare la preparazione suddetta, si asciugheranno a fondo.

**2471. — Pernici conservate arrostite.** Le pernici (ed anche i fagiani) possono venir conservate intere. A tale scopo verranno preparate al solito: bardate di lardo o pancetta e arrostite. La cottura non deve essere completa. Lasciarle raffreddare e metterle intere in grossi vasi. Versare attorno il sugo dell'arrosto. Chiudere ermeticamente i recipienti, farli bollire per un'ora o due — a seconda della grandezza della pernice o del fagiano — (contenuto da 1 litro a 2 litri).

**2472. — Salmis di pernice in conserva.** Preparare il salmis al solito, far ridurre la salsa e mettere in recipienti adatti quando è ancora caldo. Chiudere ermeticamente e far bollire per un'ora e mezza.

**2473. — Salmis di lepre in conserva.** Preparare il solito salmis, cuocendolo solamente per 3/4. Disporlo in vasi da mezzo litro e far bollire i vasi per almeno un'ora e un quarto, dopo averli chiusi ermeticamente.

Le carni conservate in salsa hanno più tendenza alla fermentazione che non quelle conservate a secco: sorvegliarle quindi di tanto in tanto e appena si nota che un vaso tende a fermentare, consumarlo subito. Non far mai uso della carne di un vaso che all'apertura dia luogo ad una specie di fischio. (Escludere nel modo più formale dall'alimentazione quei prodotti le cui scatole tendono a fermentare, cioè a gonfiarsi; questi prodotti sono dannosissimi, se non addirittura letali. « *N. d. T.* »).

**2474. — Conserva di allodole, tordi e quaglie.** Questi piccoli uccelli possono venir disossati e farciti di fegato grasso o possono venir messi interi nei vasi, badando che la loro cottura rimanga ai 3/4. Si possono anche cuocere avviluppandoli in un telo di mussolina e metterli in vaso con le teste cotte. Riempire di gelatina, chiudere i vasi e far bollire i medesimi per un'ora.

## LE BEVANDE FREDDE

**2475. — Sidro casalingo.** Il sidro si prepara con mele secche che si fanno bagnare ed inumidire con 5-6 volte il loro volume d'acqua e fermentare, aggiungendo il 5°/₀ di zucchero di canna e un po' di kephir. Quando la fermentazione è al massimo, si avrà un sidro brillante, spumoso, che sarà gradevolissimo durante l'estate. Si può lasciarlo nella botte o metterlo in bottiglie ben tappate e legate con lo spago. Tenerle sdraiate e non in piedi. Come proporzioni usare 3 kg. di mele secche e 15 litri d'acqua. Aggiungere alla massa 100 gr. d'uva passa (quest'ultima aggiunta vien fatta onde togliere l'insipido della bevanda).

**2476. — Limonata.** (Per 12 bicchieri). Passare un po' di pezzi di zucchero sulla buccia di due o tre limoni, in modo da profumarli con l'essenza contenuta in essi. Mettere questo zucchero con altri 200 gr. di zucchero, 5 decilitri d'acqua ed il succo di 5 limoni. Lasciar fondere in luogo fresco per 2 ore. Aggiungere poi al momento di servire dell'acqua, del Seltz o della soda. Ogni bicchiere verrà guarnito con una fetta di limone.

**2477. — Aranciata.** Procedere come è stato detto per la limonata. Aggiungere all'acqua che serve per fondere lo zucchero dell'ottimo vino bianco ed il succo di un limone.

**2478. — Caffè ghiacciato.** (15 tazze). Preparare mezzo litro di caffè molto forte. Aggiungere 250-400 gr. di zucchero, lasciar fondere e, mentre raffredda, aggiungere mezzo litro di panna e 1/4 di litro di latte bollito, raffreddato. Versare il composto in una sorbettiera preparata come se si trattasse di un gelato e lasciar rapprendere, mescolando di tanto in tanto. Si serve in tazze ben raffreddate. Questo caffè non deve essere gelato, ma semplicemente ispessito come una crema e deve costituire una bevanda.

**2479. — Caffè alla viennese.** Caffè e latte, nel quale il latte viene sostituito da un po' di panna fresca. Posare su ogni tazza una cucchiaiata di panna montata. D'estate si serve ghiacciato.

**2480. — Cioccolato alla viennese.** Lasciare raffreddare un po', dell'ottimo cioccolato. Aggiungere un tuorlo d'uovo e rimetterlo al fuoco badando che non abbia a bollire completamente. Appena tolto dal fuoco, lo si batterà a fondo con una frusta. Servire ben freddo, sistemando su ogni tazza una cucchiaiata di panna montata.

**2481. — Marchesa.** (12 bicchieri). Mettere in una insalatiera di cristallo 250 gr. di fragole di bosco, 250 gr. di lamponi, 300 gr. di zucchero cristallizzato

una bottiglia di spumante, una di soda e qualche pezzo di ghiaccio. Coprire e lasciar fondere il tutto assieme per un'ora. Aggiungere anche il succo di un limone e servire in bicchieri fondi, ripartendo le frutta in ogni bicchiere; mettere un pezzetto di ghiaccio in ognuno e servire in tavola con cucchiaini e paglie.

**2482. — Limonata gassosa.** La limonata gassosa viene ottenuta con 1 litro di acqua gassosa, ½ litro di sciroppo abbondantemente zuccherato ed il succo di 5 limoni. Aggiungere anche la buccia di un limone, grattata.

**2483. — Sciroppo di ribes.** Schiacciare in una terrina 3 kg. di ribes; lasciar poi riposare per 24 ore. Passare tutto il composto attraverso ad un telo di lino grosso, in modo da raccogliere il solo succo. Pesarlo e metterlo a cuocere in un recipiente di rame con due volte il suo peso di zucchero. Dare due o tre bollori, schiumare e lasciar raffreddare. Mettere in bottiglie e chiudere ermeticamente.

**2484. — Sciroppo di ciliege.** Procedere allo stesso modo con delle ciliege snocciolate, aggiunte dei noccioli schiacciati. Macerare il tutto per 24 ore, passare al telo di lino e aggiungere per 2 kg. di succo, due chili di zucchero. Procedere come è stato detto.

**2485. — Sciroppo d'orzata.** Pestare in mortaio 250 gr. di mandorle dolci e 30 gr. di mandorle amare, bagnando un po' alla volta con 3/4 di litro di acqua fredda. Quando il composto sarà ben fine, passarlo attraverso ad un telo di lino, onde toglierne il liquido, al quale si aggiungerà 1 kg. di zucchero a pezzi, facendo cuocere sul fuoco fino al momento dell'ebollizione. Lasciar raffreddare e aggiungere 6 cucchiai di acqua di fior d'arancio. Mettere poi in bottiglie; tapparle ben bene e tenerle in luogo fresco.

**2486. — Sciroppo di fragole.** Far macerare per 24 ore lo stesso peso di fragole e di zucchero. Schiacciare il tutto e passare al setaccio. Cuocere il succo ottenuto a fuoco basso per 1/4 d'ora. Raffreddare e mettere in bottiglie.

**2487. — Sciroppo di lamponi.** Procedere come alla ricetta precedente.

**2488. — Sciroppo di limone.** 750 gr. di zucchero e 1 litro di succo di limone. Riscaldare il tutto senza lasciar bollire e aggiungere la buccia grattata di tre limoni. Passare questo sciroppo alla garza, raffreddarlo e metterlo in bottiglie.

**2489. — Sciroppo d'arance.** Procedere come è stato detto alla ricetta precedente, profumando alla buccia d'arancia. Per il succo di 15 arance unire quello di 2 limoni.

**2490. — Sciroppo di caffè.** Prendere 250 gr. di caffè e fare un decotto fortissimo ben filtrato. Aggiungere un chilo e mezzo di zucchero cotto « alla pallina » e far ricuocere il tutto per qualche momento. Lasciar raffreddare e mettere in bottiglie.

Due cucchiaiate del composto, aggiunte ad una tazza di latte, procurano una bavanda gradevolissima.

**2491. — Sciroppo di mirtilli.** 2 kg. di zucchero e 1 litro d'acqua. Far cuocere per 10 minuti; aggiungere un chilo e mezzo di mirtilli sgranati; far bollire per altri 10 minuti e passare attraverso ad un telo di lino. Far ribollire e mettere in bottiglie.

**2492. — Sciroppo di rabarbaro.** Spellare e tagliare a pezzi una quindicina di coste di rabarbaro. Cuocerle per 6-8 minuti in un litro d'acqua. Versare poi su di un setaccio di crine: estrarre il succo e far cuocere a fuoco basso per una quindicina di minuti con lo stesso peso di zucchero cristallizzato. Schiumare e mettere in bottiglie, ancora bollente. Tappare subito ermeticamente.

**2493. — Sciroppo di mele.** Procedere come è stato detto per lo sciroppo di rabarbaro, facendo cuocere delle mele renette tagliate in quattro, non spellate e private dei semi. Con il liquido di cottura, che non deve essere troppo abbondante, si preparerà uno sciroppo in parti eguali. Schiumare accuratamente e non continuare la cottura per troppo tempo: si otterrà altrimenti una gelatina.

**2494. — Sciroppo di mele granate.** Sgranare una dozzina di mele granate, badando di toglierne in modo assoluto la pellicola bianca. Schiacciare i grani e passare il succo attraverso ad un telo di lino. Cuocere con 750 gr. di zucchero cristallizzato per litro di succo. Far bollire per 10 minuti, schiumare e mettere in bottiglie.

**2495. — Chartreuse casalinga.** Si prepara sia con « estratti » del commercio sia con le erbe adatte, messe in infuso.

**2496. — Liquore di more.** 1 kg. di more, un bicchiere di lamponi ed 1 di ribes. Per un litro di questo succo si aggiungeranno 750 gr. di zucchero cristallizzato. Lasciar fondere un po' e aggiungere poi un litro e mezzo o due di grappa od alcool a 50°. Tenere per 3 settimane in conserva mescolando il tutto di tanto in tanto, in modo da permettere allo zucchero di fondere completamente. Filtrare e mettere in bottiglia.

Lo stesso liquore può venir preparato con i lamponi, mescolando ad essi 1/3 di ribes.

**2497. — Liquore all'anice.** Mettere in un recipiente un litro di alcool a 90°; 40 gr. di anice verde; un pizzico di grani di coriandoli e un pezzetto di cannella. Lasciare in infuso per due mesi.

Mescolare al liquido ottenuto in seguito a tale macerazione, ½ litro di sciroppo, preparato con 500 cmc. di acqua e 400 gr. di zucchero. Mescolare il tutto, per agitazione, una volta alla settimana. Passare il liquore attraverso ad un imbuto con tampone di ovatta.

**2498. — Liquore Moka.** Mettere 250 gr. di ottimo caffè ben tostato e macinato in un litro di alcool. Dopo 15 giorni aggiungere un litro di sciroppo preparato con 3/4 di litro d'acqua e 600 gr. di zucchero (ben freddo); dopo 8 giorni si provvederà alla filtrazione del tutto.

**2499. — Liquore di prunella.** Schiacciare la polpa di prugne selvatiche ben mature — 500 o 600 gr. — badando di non schiacciarne i noccioli. Mettere il tutto in un recipiente adatto, con un litro di grappa, un po' di vaniglia e 250 gr. di zucchero. Lasciar macerare per 6 settimane prima di filtrare.

**2500. — Liquore di mirtilli.** Mettere 2 kg. di mirtilli sgranati in un litro di alcool a 90° e lasciare il tutto a macerare per 2 mesi. Preparare uno sciroppo bollente, con 1 kg. di zucchero e ½ litro d'acqua; aggiungere l'infuso e passare al setaccio per pressione. Mettere in bottiglie.

**2501. — Liquore di cotogne.** Spellare delle cotogne, dopo averle ben asciugate. Mettere le pelli in un recipiente assieme a della grappa, oppure a dell'alcool a 65°. Lasciar macerare per 6 settimane.

Preparare uno sciroppo con 250 gr. di zucchero e un grosso bicchiere di acqua; mescolarlo ad una bottiglia di detta grappa ben passata attraverso ad un telo di lino. Questo liquore è ottimo per i dolori di ventre e per quelli intestinali.

**2502. — Curaçao per profumare creme e dolci.** Far seccare in forno delle buccie di arancio, in modo che toccandole abbiano a spezzarsi. Metterle allora in una bottiglia con tanto rhum quanto occorre per bagnarle. Lasciarle macerare per un mese o sei settimane. Filtrare il rhum e aggiungere uno sciroppo preparato secondo le stesse proporzioni date per il liquore di cotogne.

**2503. — Liquore di angelica.** Mettere in infuso in un litro di alcool a 90°, 100 gr. di angelica fresca e 5 o 6 mandorle amare tritate. Dopo 15 giorni far fondere al fuoco 500 gr. di zucchero in un litro d'acqua. Appena il composto comincia a bollire, aggiungere l'infuso (dopo aver ritirato dal fuoco). Filtrare attraverso carta da filtro, quando sarà freddo.

**2504. — Ratafià di lamponi.** Mettere in un recipiente circa 2 kg. di lamponi e 2 litri di alcool a 85°. Chiudere ermeticamente il recipiente e lasciar macerare per un mese almeno. Versare allora il tutto su di un setaccio di crine in modo da raccogliere il succo in una terrina. Aggiungere uno sciroppo preparato con 1 kg. di zucchero fuso in ½ litro d'acqua e ½ litro di kirsch o di cognac. Passare alla carta e mettere in bottiglie.

**2505. — Idromele.** Proporzioni: 1 kg. di mele, 3 litri d'acqua, 3 gr. di cannella e altrettanti di noce moscata e di buccia d'arancia secca.

Mettere il tutto sul fuoco in un recipiente stagnato e mescolare fino a quando

si produce una spuma bianca. Versare il composto in un barile che verrà poi tenuto in luogo tiepido. Quando la fermentazione sarà terminata, mettere il liquido in bottiglie. Perchè sia perfetto, occorrono un paio d'anni.

## Bibite inglesi e americane.

**2506. — Claret Cup.** Mettere in un vaso di grès una bottiglia di ottimo vino (Bordeaux), un bicchiere di porto e un bicchiere di curaçao; 3 cucchiai di zucchero, una bottiglia di soda e il succo di un limone. Aggiungere qualche fragola e un pezzetto di cetriolo. Tenere su ghiaccio e aggiungere al momento di servire una traccia di noce moscata.

**2507. — Claret allo spumante.** Mettere in un timballo d'argento uno strato di ghiaccio finemente pestato, il succo di un'arancia, mezzo bicchiere di maraschino, un bicchierino di curaçao, un bicchiere da marsala di sciroppo di lamponi o di ribes. Versare sul tutto una bottiglia di spumante dolce e mescolare. Si serve nei bicchieri, con una fetta di arancia e con paglia.

**2508. — Champagne Cup.** Mescolare una bottiglia di spumante, un bicchiere di Seltz, un bicchiere da marsala di maraschino, uno di cognac, 4 cucchiai di zucchero e il succo di un limone. Tener ghiacciato e servire in grandi bicchieri. (A queste coppe si aggiunge abitualmente una macedonia di frutta, mantecata con una leggera granita di limone. « *N. d. T.* »).

**2509. — Cherry Cobblers.** Per 6 persone si metteranno in un grosso shaker: un grande bicchiere d'acqua, 3 bicchieri da marsala di cherry, 4 cucchiai di ghiaccio finemente pestato, 2 cucchiai di zucchero e 1 bicchiere da marsala di curaçao. Agitare lo shaker e servire in bicchieri da marsala, aggiungendo qualche frutto: fragole, pesche, albicocche, banane, ananas, ecc. a piacimento, tagliato a piccoli pezzi. Si serve con paglia e con cucchiaino.

*Nota.* — I Cobblers si preparano con vini fini: spumante, bordeaux, vini del Reno, ecc. Si fanno anche con vini forti e con liquori: malaga, Xères, porto, marsala, ecc.

**2510. — Egg Nog.** Riempire lo shaker con ghiaccio pestato finemente, a un terzo della sua altezza. Aggiungere 2 tuorli d'uovo freschissimi, 5-6 cucchiaini di zucchero in polvere, 2 bicchieri da marsala di wisky. Finire di riempire con latte freddo. Agitare fortemente e servire la miscela in bicchieri da marsala. Prima di versarla nei bicchieri si aggiungerà una traccia di noce moscata grattata. Si serve con paglia.

**2511. — Bosom Scout.** Mescolare 2 cucchiai di sciroppo di lamponi, 2 bicchierini di cognac, 1 bicchiere di latte, 1 uovo e del ghiaccio pestato. Battere tutto assieme con una piccola frusta, passare al setaccino e servire in bicchieri da marsala.

**2512. — Wisky Cherry.** Un bicchiere di wisky, 1 cucchiaio di sciroppo di gomma, 1 di orzata, 1 di cherry, il succo di un limone e del ghiaccio pestato. Ben mescolare assieme e aggiungere un po' di Seltz.

**2513. — Pick Me Up.** Per ogni bicchiere grande di limonata, mettere il succo di mezzo limone, qualche goccia di Bitter e una cucchiaiata di curaçao. Riempire con Seltz, oppure con spumante. Ghiaccio pestato.

**2514. — Wisky Flip.** Battere un uovo con due cucchiai di zucchero in polvere; aggiungere un bicchiere di wisky, una traccia di noce moscata grattata, un po' di ghiaccio pestato. Agitare energicamente e servire in bicchieri da marsala.

**2515. — Porto Flip.** Mettere: un tuorlo d'uovo, un cucchiaio di zucchero (battere bene questi due ingredienti); un bicchierino di maraschino, un bicchiere di porto bianco e del ghiaccio pestato. Ben mescolare e servire. (Per ogni Flip, occorrerà un tuorlo intero).

**2516. — Devil Milk (Latte del Diavolo).** Mescolare un po' di sciroppo di lampone e un bicchierino di cognac, 2 cucchiai di ghiaccio pestato e riempire il bicchiere con del latte. Battere energicamente e servire con paglia.

**2517. — St. James Cup.** Riunire in un recipiente 200 gr. di zucchero, 1/4 di litro d'acqua per fonderlo, ½ litro di cognac, ½ litro di rhum St. James, un bicchiere di curaçao, 1 litro di tè freddo molto forte. Al momento di servire la bevanda, aggiungere del ghiaccio finemente pestato, nonchè una bottiglia di sidro, stappata al momento. È una specie di punch ghiacciato.

## I cocktails.

Per quanto irriducibile avversario di queste miscele, non mi è tuttavia possibile passarle sotto silenzio, nemmeno in questo libro dedicato soltanto alle cose buone.

**2518. — Cocktail Spleen.** Mettere nello shaker da cocktail un bicchiere di madera, uno di curaçao, uno di cognac, una traccia di noce moscata e una buccia d'arancia. Agitare fortemente e servire con ghiaccio pestato.

**2519. — Coktail Sport.** Un bicchiere di cherry, uno di grappa, qualche goccia di « prunella ». Si serve in bicchieri da marsala.

**2520. — Cherry Cocktail.** Un bicchiere da marsala di armagnac, un bicchiere di maraschino, uno di cherry, 1 limone pressato, una traccia di angostura, una traccia di sciroppo di ribes. Si serve con paglia.

**2521. — Cocktail russo.** Mettere 1/4 di vodka, altrettanto vermouth, metà cherry e una tazza di densa panna freschissima.

**2522. — Cocktail Richelieu.** Un bicchiere da marsala di gin, uno di vermouth, un cucchiaio di sciroppo di granata, il succo di un limone e un uovo battuto. Agitare fortemente e servire con ghiaccio.

**2523. — Cocktail Vallata d'Auge.** Un bicchierino di calvadose, 2 cucchiai di sciroppo di granata; finire con la necessaria quantità di sidro, tolto da una bottiglia appena stappata. Agitare fortemente dopo aver aggiunto del ghiaccio pestato.

**2524. — Cocktail Corso nero.** Mettere in parti eguali: dell'ottimo caffè molto forte, del cordiale Médoc e del kirsch. Ben mescolare il tutto e servire ghiacciato.

**2525. — Cocktail Esmeralda.** Un bicchiere di pippermint, uno di chatreuse verde e 2 di gin. Ben agitare nello shaker e servire, dopo aver aggiunto una traccia di noce moscata grattata.

**2526. — Cocktail spumante.** Mettere due cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere di spumante, un bicchiere da marsala di vermouth e la buccia di un limone. Agitare con ghiaccio e servire con paglia.

**2527. — Cocktail arrabbiato.** 1/4 di vermouth, 1/4 di sciroppo di granata, 1/4 di cointreau, 1/4 di rhum, qualche goccia di succo di limone. Mettere in ogni bicchiere una ciliegia sotto spitito.

## LE BEVANDE CALDE

**2528. — Il caffè.** Anche le migliori qualità di caffè non vanno mai usate da sole; è sempre preferibile acquistare delle miscele già pronte dagli specialisti. Il caffè non deve essere eccessivamente torrefatto ed il colore dei suoi grani deve essere eguale a quello della buccia delle castagne.

Anche la macinatura ha la sua importanza: se è macinato troppo finemente l'acqua versata su di esso lo porterà attraverso al filtro ed il caffè rimarrà torbido; se è macinato troppo grossolanamente non potrà venir attraversato dall'acqua che con grande difficoltà e di conseguenza una parte dell'aroma andrà perduto. Una delle migliori miscele di caffè è costituita da una parte di Moka, una di Portorico e una di Martinicca. Un'altra ottima, comporta metà di Moka un quarto di Portorico e un quarto di San Domingo.

Per la preparazione del caffè ha grande importanza anche la scelta dell'apparecchio. Ne esiste in commercio una varietà infinita: dal vecchio filtro di latta, alla caffettiera elettrica. Noi riteniamo che i migliori risultati vengano ottenuti però con la caffettiera di terraglia (od anche di porcellana). Non lamenteremo mai sufficientemente la cattiva abitudine di travasare il caffè in una caffettiera d'argento: in tal guisa esso perde un buon terzo del suo aroma!

Mettere 15 gr. di caffè in polvere per convitato, schiacciandolo un po' nella caffettiera. Versare poi su di esso una tazza di acqua bollente, coprire e lasciar così per 8-10 minuti. Il caffè si gonfierà e l'acqua che verrà versata in seguito porterà via con se tutto l'aroma e tutti i principi attivi del caffè.

La necessaria quantità di acqua non verrà versata in una volta sola, ma a varie riprese. Essa non deve essere bollente, in quanto in tal guisa una parte dell'aroma si perderà in evaporazione; basterà farla bollire e attendere 3 minuti prima di versarla sul caffè. Mentre il caffè « passa », tenere la caffettiera a bagnomaria. Il caffè va preparato all'ultimo momento, perchè tenendolo troppo tempo in caldo, perde il suo aroma.

**2529. — Il caffè turco.** Per prepararlo occorrono dei piccoli recipienti a lungo manico, in rame. Dopo aver macinato il caffè in uno speciale macinino chiamato « evouva » che dà una polvere sottile come la farina, se ne metterà una buona cucchiaiata (15 gr.), nei vari recipienti necessari, con 12 gr. di zucchero. Unire una tazza da caffè di acqua calda, ma non bollente, e mescolare il tutto con un cucchiaino. Mettere i recipienti su di un fuoco di carbone semispento (basterebbe della cenere calda). Lasciar cuocere dolcemente senza bollire, mescolando una volta o due. Bisogna sorvegliare i recipienti, perchè il caffè spumeggia e monta. Quando sta per debordare, ritirare dal fuoco ogni recipiente; lasciarlo per 3 minuti lontano dal fuoco, rimetterlo e ritirarlo e così via per

tre volte di seguito. Alla superficie del recipiente si avrà allora un po' di spuma; battere leggermente il recipiente sulla tavola e la spuma imbiancherà. Togliere quindi la spuma e metterla al fondo delle tazzine da caffè, che verranno poi riempite. Non mescolare il caffè: in tal guisa il fondo non si depositerà; del resto non si ha nessuna ragione di mescolare, dato che lo zucchero è stato aggiunto col caffè.

Questa ricetta del caffè turco, proviene proprio dalla Turchia ed è la vera.

**2530. — Bavarese al cioccolato.** La bavarese è una bevanda calda che non va confusa con il dolce gelato detto bavarese.

Mettere in un recipiente 5 tuorli d'uovo e 200 gr. di zucchero. Lavorare il composto con una piccola frusta fino a farlo imbiancare. Versare su di esso mezzo litro di latte bollente nel quale si sarà fatto disciogliere un etto e mezzo di cioccolato. Unire anche 3 decilitri di tè bollente, piuttosto forte. Mettere il tutto a bagnomaria, continuando a lavorare con la piccola frusta — tenendola fra le mani e facendola girare — fino a quando il composto sarà ben spumoso. Si serve in bicchieri speciali, oppure nelle tazze da tè.

*Nota.* — Le bavaresi possono venir preparate al caffè, alla vaniglia, al kirsch, al rhum, ecc. Negli ultimi due casi il liquore va aggiunto all'ultimo momento.

**2531. — Il cioccolato.** Per una cogoma di cioccolato, far disciogliere una tavoletta da 40 gr. di cioccolato in circa mezza tazza da caffè di acqua. Quando il cioccolato sarà ben cotto, aggiungere il latte necessario per riempire la cogoma o la tazza da colazione. Lasciar cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Usando del cioccolato in polvere, la cosa sarà più rapida: il cioccolato verrà bagnato col latte e si farà bollire molto adagio.

**2532. — Il cacao.** Una cucchiaiata, non eccessivamente piena, di cacao in polvere, fusa con poca acqua. Aggiungere il latte e zuccherare secondo il proprio gusto.

**2533. — Punch al rhum.** (Per 15 bicchieri). Preparare 3/4 di litro di tè piuttosto carico e zuccherarlo con 350 gr. di zucchero. Aggiungere delle fette di limone e mezza bottiglia di rhum. Fiammeggiare. Ogni bicchiere verrà servito con una fetta di limone.

Allo stesso modo si può preparare il punch al kirsch.

**2534. — Punch all'arancio.** Preparare come è stato detto alla ricetta precedente un infuso di tè, tenendolo tuttavia leggero. Aggiungere il succo di 6 arance e di 1 limone e poi altre sei arance tagliate a fette sottili, 1/4 di litro di rhum e un decilitro di curaçao. Fiammeggiare sempre mescolando. Quando il punch non fiammeggia più, lo si versa in grandi tazze, mettendo in ognuna di esse parecchie fette di arancia.

**2535. — Punch al vino bianco.** Far disciogliere sul fuoco 250 gr. di zucchero col vino bianco (1 bottiglia). Quando il vino comincia a spumeggiare e prima che bolla realmente, aggiungere la buccia di un'arancia o di un limone, un po' di cannella e un chiodo di garofano. Passare al setaccio e aggiungere una tazza da tè di cognac. Fiammeggiare e servire in bicchieri con una fetta di limone.

**2536. — Punch al latte.** Mettere a fondere 160 gr. di zucchero in 1/4 di litro d'acqua; aggiungere ½ litro di rhum ed altrettanto cognac. Quando il liquido sarà ben caldo, si aggiungerà anche un litro e mezzo di latte caldo. Diluire 6 tuorli d'uovo con un po' di latte caldo e mescolare tutto assieme, senza lasciar bollire.

**2537. — Vino caldo.** Si prepara esattamente come il punch al vino bianco, sostituendo detto vino con dell'ottimo vino rosso.

**2538. — Vino caldo riconfortante.** Mettere in un recipiente tutto assieme: 150 gr. di miele, 2 bottiglie di ottimo vino rosso, un decilitro di madera, porto o marsala, 4 chiodi di garofano. Riscaldare sempre mescolando, ma non lasciar bollire. Versare il tutto su 6 uova ben battute con una tazza d'acqua. Rimettere al fuoco e riscaldare senza lasciar bollire. Battere nel frattempo con una frusta fino a quando sarà ben spumoso. Si serve in tazze riscaldate.

**2539. — Il latte di gallina.** Latte bollente ben zuccherato, aromatizzato con rhum o cognac al quale viene unito — lontano dal fuoco — un tuorlo d'uovo. Battere a fondo e servire spumoso.

**2540. — Il tè.** Passare dell'acqua bollente nella teiera in modo da riscaldarla. Mettere il tè e versare su di esso una piccola quantità di acqua bollente. Un istante dopo, aggiungere il resto dell'acqua necessaria, ben bollente. Il tè va servito immediatamente, accompagnato con latte, rhum, cognac, panna o fette di limone.

**2541. — Tè alla menta.** Basta aggiungere al tè una o due foglie di menta piperita. Avendo della menta fresca, se ne mette una foglia in ogni tazza e si versa su di essa il tè bollente. I due aromi si confondono gradevolmente.

**2542. — I grogs.** Riempire per 3/4 i bicchieri (contenenti due pezzi di zucchero) con dell'acqua bollente. Aggiungere 1/4 scarso di bicchiere di rhum e una sottile fetta di limone.

**2543. — Grog all'americana.** Tenere in infuso per 3 settimane in una bottiglia di rhum la buccia di 3 arance, una stecca di vaniglia, 3 chiodi di garofano e un po' di noce moscata grattata. Passare poi attraverso ad un telo di lino sottile e aggiungere mezzo litro di sciroppo freddo, preparato con 4 decilitri di acqua e 350 gr. di zucchero. Mettere in bottiglie e tenere in luogo

fresco. Versare un terzo di bicchiere di questo composto e riempire poi con con acqua bollente. Fettina d'arancio in ogni bicchiere.

**2544. — Grog scozzese.** Si procede allo stesso modo, sostituendo il rhum con del cognac e aggiungendo dello sciroppo di mele.

**2545. — Tisane ed infusi.** Gli infusi di tiglio, di menta, di verbena, di camomilla, ecc., si preparano tutti allo stesso modo, mettendo le foglie od i fiori necessari in una teiera e versando l'acqua bollente subito dopo. Dopo 5 minuti gli infusi sono pronti. Si possono anche mescolare due infusi, ad es. tiglio e menta, tiglio ed anice stellato, ecc.

# INDICE

## PARTE PRIMA

**Le salse brune**



**Le salse fredde**



**Salse straniere fredde**



**IL BURRO AROMATIZZATO**



**LE SALAMOIE E LE MARINATE**



**I RIPIENI**



**COME SI PREPARANO LE CHENELLE**



**AGGIUNTE COMPLEMENTARI PER PIATTI DIVERSI**



**GLI ANTIPASTI FREDDI**

**Le uova affogate**





**Le uova cremolate (brouillés)**



**Le uova fredde**



**Le uova fritte**



**Le uova in « cocotte »**



**Le uova in forma**



**Le uova in tegame**



**Le uova sode e le uova farcite**



**I PESCI**

## I PESCI D'ACQUA DOLCE

### L'anguilla



### La carpa



### Il luccio



### Le rane



### Il salmone



### Le tinche



### Le trote



## I PESCI SERVITI FREDDI



## I CROSTACEI

### L'aragosta



### I gamberetti



### I granchi



## I CROSTACEI SERVITI FREDDI



## I FRUTTI DI MARE





## LE CARNI



### Il manzo

**Il montone**

**Pollanche servite calde.**



**Le diverse preparazioni del pollame**



**Il pollame servito freddo.**



**Le faraone.**



**I piccioni.**



*I piccioni serviti freddi*



**Le anitre.**



*Le anitre servite fredde*





**Le oche.**



**Il fegato grasso.**

**I PATES, LE TERRINE, I TIMBALLI, ecc.**



**DIFFERENTI MODI DI AGGIUSTARE GLI AVANZI**

**I pomodori.**



**I piselli.**



**Il sedano.**



**Zucchine.**



**Verdure varie.**



**Tartufi.**



**La lista delle vivande.**



**I regimi alimentari.**

# PARTE SECONDA

## LA PASTICCERIA.

### Le paste lievitate.



### Le paste per cialde e per involtini.



### La meringa ed il meringaggio.



### Lo zucchero. La sua cottura. Le sue lavorazioni ...... 519



### Le creme e gli apparecchi diversi.



## I GROSSI DOLCI.

**I dolci in pasta sfogliata.**



**Le crostate ed i flani.**



**Le crostate italiane.**



**Torte con pasta da biscotto.**



**Torte con pasta genovese, cosidette « génoises ».**



**Dolci con pasta alle mandorle.**



**I dolci in pasta da choux.**



**Dolci vari.**



**I PICCOLI DOLCI.**



**Piccoli dolci in pasta sfogliata, ecc.**

**Tartellette con marmellata, frutta o crema.**



**Piccoli dolci in pasta da choux.**



**Specialità straniere.**



## PETITS FOURS.

**Petits fours secchi.**



**Petits fours in pasta di mandorle.**



**Petits fours in pasta genovese e crema al burro.**



**Petits fours ricoperti con mandorle (alla crema).**



**Petits fours in pasta da choux.**

**Petits fours in meringa.**



**La confetteria semplice.**



**Petits fours in pasta di mandorle fondente, con mandorlato, ecc.**



**I DOLCI SERVITI CALDI.**



**I soufflés.**



**I bignoli (beignets).**



**Le crochette.**



**Le frittelle e le crostate.**

**I dolci a base di frutta (caldi).**



## I DOLCI FREDDI.

**Le bavaresi.**



**Bianco-mangiare, creme, gelatine, ecc.**



**Dolci freddi a base di frutta.**



**Dolci semplici a base di frutta.**



**Le frutta in composta.**

**I GELATI ED I LORO DERIVATI.............. 678**



**I gelati alle frutta.**



**I « Parfaits ».**



**Le spume.**



**Le bombe.**



**Le coppe ghiacciate.**



**I sorbetti, le granite, ecc.**



**LE CONFETTURE, LE GELATINE, LE MARMELLATE E LE PASTE DI FRUTTA.**



**LE CONSERVE.**